

Berbere, Etiopijski zacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kašice peskavice (fenugreek)
- 1/2 šoljesuvih cili pahuljica
- 1/4 šoljealeve paprike
- 1 kašikasoli
- 1 kašika ?umbira u prahu
- 1 kašicacrnog luka u prahu
- 1/2 kašice kardamoma, mlevenog
- 1/2 kašice korijandera, mlevenog
- 1/4 kašice oraščica u prahu
- 1/4 kašice oraščica u prahu
- 1/8 kašice karanfilica, mlevenog
- 1/8 kašice cimeta u prahu

Priprema

Pripremimo sastojke.

Sameljemo zrnca peskavice, kardamoma, oraščica i korijandera. Dodamo ostale sastojke i promešamo. Kolicina koju sam napravila bice dovoljna za više jela.

Savet

?ak i ovde gde ja živism teško je prona?i ovaj za?in. To sam tek saznala kad sam htela da napravim jedno

Etiopijsko jelo. Kad sam malo pretražila Internet videla sam da sastojke, 12 ta?nije imam sve u špajzu. Pa evo da podelim sa vama. Berbere je miks za?ina koji Etiopljani koriste za svoja dobro za?injena jela, pe?eno meso i razne gulaše i paprikaše u koje uma?u svoje lepinje, koje se zovu injere (recept za neka jela i ovaj hleb, kasnije).