

## **Berbere, Etiopijski zacin**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kašice** peskavice (fenugreek)
- **1/2 šoljesu**vih cili pahuljica
- **1/4 šolje**aleve paprike
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** umbira u prahu
- **1 kašice** crnog 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 živim teško je pronai ovaj zain. To sam tek saznala kad sam htela da napravim jedno Etiopijsko

jelo. Kad sam malo pretražila Internet videla sam da sastojke, 12 tanije imam sve u špajzu. Pa evo da podelim sa vama. Berbere je miks zaina koji Etiopljani koriste za svoja dobro zainjena jela, peeno meso i razne gulaše i paprikaše u koje umau svoje lepinje, koje se zovu injere (recept za neka jela i ovaj hleb, kasnije).