

# Moroccan Spice Mix

*An exotic blend of tastes*



Екзотична комбинация от Северно Африкански подправки, която дава топлина и дълбочина на вашите ястия. Универсална и балансирана, подходяща за разнообразяване на ежедневно готвене.

**Spizing**

Selected Spices,  
Authentic recipes

Сготви лесно  
нещо различно



Подходящо за вегани, вегетарианци и консумиращи месо. Без овкуители, оцветители, консерванти, концентрирани екстракти и подобрители на вкуса (мононатриев глутамат), ГМО.

Подправките са подходящи за сухо или мокро мариноване, барбекю, печене на месо и зеленчуци във фурна, готвене на яхнии, супи и аламинуту.

Използвайте ориентировъчно 1 с.л. от микса на 1 килограм месо или зеленчуци. Не съдържа сол и захар - добавете на вкус ако желаете.

Съветваме да използвате с пиле, агнешко, телешко, кайма, риба, зеленчуци, кус кус, ориз.

### **Мароканска яхния с пиле и нахут (или с нахут и печени зеленчуци)**

1. Нагрейте на средна температура 6 с.л. зехтин.
2. Добавете 2 нарязани средни глави лук с малко сол и ги задушете за около 10-15 мин., като разбърквате периодично.
3. Добавете 6-7 нарязани на ситно скилидки чесън.
4. Добавете 2 с.л. Морoccan Spice Mix и гответе 2-3 минути.
5. По желание сложете 1 шепа ситно нарязани пресен магданоз и/или кориандър и разбъркайте добре.
6. Сложете 1 кутия домати (400г), 1 кутия сварен нахут (220г) и сока на един лимон.
7. Ако правите яхния с пиле - прибавете 1 кг обезкостени пилешки бутчета, нарязани на хапки и 1 ч.ч. вода/бульон. Похлупете, оставете да заври, намалете на слабо и гответе около 40 минути.
8. Ако правите вегетарианска яхния - гответе нахута 10 минути преди да добавите 1 кг печени със зехтин и сол зеленчуци по избор.
9. По желание добавете зелени маслини.
10. Сервирайте с кус кус или ориз.