

Link do produktu: <http://www.wrocmydoziol.pl/przyprawa-marokanska-600g-p-125.html>



Przyprawa marokańska (600g)

Cena	23,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	5906723367572
Producent	NMR

Opis produktu

Skład: kurkuma, cynamon, papryka, pieprz czarny, kolendra, kmin rzymski, pietruszka

Produkt naturalny - nie zawiera glutaminianu sodu

Kuchnia marokańska uważana jest za jedną z najsmaczniejszych w całej północnej Afryce. Narodowa kuchnia bazuje na produktach dostępnych tutaj od wieków. Jej podstawę stanowią dania mięsne przyrządzane z drobiu, baraniny i wołowiny, a w rejonach nadmorskich również potrawy rybne. Uzupełnieniem są kasze, wśród których szczególne miejsce zajmuje kuskus. Ważnym dodatkiem są warzywa, które serwuje się w różnych postaciach - duszone, grillowane oraz jako surówki.

Dania marokańskie uzyskują swój unikalny smak dzięki stosowaniu w nich licznych, ciekawych dodatków. Obficie wykorzystywane są także przyprawy. Kuchnia marokańska poza intensywnymi smakami charakteryzuje się także wyjątkowo apetyczną grą kolorów serwowanych dań, które dodatkowo podkreślają wyrazistość smaku.

Ras el hanout to bardzo popularna w krajach Afryki Północnej mieszanka przyprawowa, niezbędna do każdej niemal potrawy. Każdy sklep, każda restauracja, każdy dom ma swój własny przepis, dlatego mieszanka ta może mieć różne smaki. Jej skład to pilnie strzeżona tajemnica każdego kucharza czy sprzedawcy. Ras el hanout (po arabsku rarytas, specjalność) jest mieszanką najlepszych przypraw jakie sprzedawca oferuje w swoim sklepie. Na pewno jednak zawsze zawiera cynamon i ostrą paprykę.

Przyprawę marokańską - ras el hanout można stosować do bardzo wielu potraw zaczynając od ryżu i kuskusu, duszonych warzyw, przez wszelkie dania mięsne i dania z ryb, na szczególnie popularnym w Maroku gulaszu tajine kończąc.