

## Pikantne marokańskie wspomnienie z wołowiną, duszonymi warzywami i szczyptą cynamonu



### CREATYVNA\_ONA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Tajine

<b>wołowina</b>	50 dag
<b>papryka</b>	4 sztuki
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>cukinia</b>	1 sztuka
<b>marchewka</b>	4 sztuki
<b>oliwa</b>	4 duże łyż.
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	4 szczypty

#### Mieszanka przypraw

<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 opakowanie
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	1 opakowanie
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 duża łyż.
<b>cynamon Prymat</b>	1 duża łyż.
<b>Kurkuma mielona Prymat</b>	1 duża łyż.
<b>Imbir mielony Prymat</b>	1 duża łyż.

#### Pita

<b>mąka</b>	300 gramów
<b>oliwa</b>	2 duża łyż.
<b>woda letnia</b>	200 mililitrów

**drożdże świeże**

25 gramów

**Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat**

3 szczypty

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Mięso:**

Przygotowanie tajine, musimy zacząć od przygotowania mieszanki przypraw do mięsa i warzyw: W miseczce umieszczamy: paprykę słodką, paprykę ostrą, pieprz czarny, imbir, kurkumę i cynamon. Mieszamy ze sobą przyprawy, i dzielimy sobie mieszankę 2/3 do zamarynowania mięsa i 1/3 którą wykorzystamy na koniec do warzyw.

Wołowinę dokładnie marynujemy w mieszance przypraw pamiętając o dodaniu 2 łyżek oliwy i odstawiamy do lodówki najlepiej na 12 godzin. Jeśli nie dysponujemy taką ilością czasu możemy mięso odstawić na 2 godziny.

W międzyczasie kroimy paprykę i marchewkę w paski oraz cebulę i cukinię w talarki.

Gdy mięso będzie już gotowe, układamy je w stożek na środku naczynia, które smarujemy odrobiną oliwy, i dookoła układamy warzywa posypując je pozostałą mieszanką przypraw i soląc. Tajine wkładamy do zimnego piekarnika i pieczemy w 180 st. C przez 2 godziny (od momentu wstawienia do piekarnika) używając opcji grzania góra - dół.

### **Pita:**

Przesiewamy przez sitko mąkę, dodajemy sól, drożdże, oliwę i zagniatając ciasto dodajemy letniej wody.

Zagniecione na jednolitą masę ciasto odstawiamy na 1 godzinę do wyrośnięcia.

Po tym czasie formujemy z niego 10 kulek, które rozwałkowujemy na cienkie placuszki.

Placuszki smażymy na suchej rozgrzanej patelni, przewracając je kilkakrotnie w odstępach czasowych około 45 s. Pieczemy przez około 2,5 minuty.