

TAJINE S KUŘECÍM MASEM A FÍKY

MOŽNÁ SI ŘÍKÁTE: TAK PRO TOHLE MAROCKÉ JÍDLA NEMÁM VLOHY, ANI TEN HRNEC. PO JEDNOM VAŘENÍ VŠAK RÁDI ZMĚNÍTE NÁZOR. UVIDÍTE!

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

- 4 kuřecí stehna
- 4 čerstvé fíky
- 1 červenou papriku
- 1 mrkev
- 2 pevná rajčata
- 3 střední brambory
- 1 střední cibuli
- 1/2 citrónu
- 3 stroužky česneku
- 4 lžice olivového oleje
- 2 lžice medu
- 1 lžici směsi koření - stejných dílů: pepře, kmínu, kurkumy nebo kari koření, hřebíčku, chilli papriček a oregána
- sůl

intercatering



POJĎME NA TO:

KDO MÁ TAJINE, FAJN. KDO NEMÁ, MŮŽE SI JEJ POŘÍDIT. NENÍ VŠAK NEZBYTNOU PODMÍNKOU, PROTOŽE I TEN, KDO MÁ JEN KLASICKÝ PEKÁČ, ČI MÍSU Z VARNÉHO SKLA MŮŽE ČÍST DÁLE.

OLOUPANÉ BRAMBORY, MRKEV, PAPRIKU A CIBULI POKRÁJEJTE NA HRUBÉ KUSY A NAVRSTVĚTE DO HRNCE ČI MÍSY TAK, ABYSTE VYTVOŘILI MÍRNOU PYRAMIDU. RAJČATA PŘEKROJTE NA POLOVINY A ŘEZEM NAHORU JIMI PYRAMIDU OBLOŽTE. (BĚHEM DUŠENÍ VÁM NEVYTEČOU). PŘIMĚŘENĚ OSOLTE A OKOŘEŇTE 1/2 DÁVKY UMLETÉ SMĚSI KOŘENÍ. OMYTÁ KUŘECÍ STEHNA OSUŠTE, OSOLTE A OKOŘEŇTE ZBYLÝM KOŘENÍM. STEHNY PYRAMIDU DO KŘÍŽE OBLOŽTE. MEZERY MEZI NIMI VYPLŇTE ČTVRTKAMI FÍKŮ.

DOKONČENOU PYRAMIDU POSYPTÉ SEKANÝM ČESNEKEM A CITRÓNOVOU KŮROU Z POLOVINY CITRÓNU. (POUZE SVRCHNÍ ŽLUTOU VRSTVU, BEZ BÍLÉ DUŽINY). NAKONEC VŠE PŘELIJTE MARINÁDOU Z OLIVOVÉHO OLEJE, MEDU A CITRÓNOVÉ ŠTÁVY. PŘIKLOPTE POKLICÍ A DUSTE 1,5 HODINY V TROUBĚ VYHŘÁTÉ NA 150°C. HOTOVÝ TAJINE VYNDEJTE Z TROUBY A PŘIKLOPENÝ NECHTE JEŠTĚ 20 MINUT „ULEŽET“. UMOCNÍTE TÍM VŮNI A CHUŤ JÍDLA.

K TAJINE SE STANDARDNĚ PODÁVÁ JAKO PŘÍLOHA COUSCOUS. NENÍ VŠAK NEZBYTNĚ NUTNOU PODMÍNKOU, PROTOŽE V MÉ VARIANTĚ TOHOTO BÁJEČNÉHO MAROCKÉHO JÍDLA JSOU ZAKOMPOOVÁNY BRAMBORY.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

HOTOVÝ TAJINE POLOŽTE PŘÍMO NA JÍDELNÍ STŮL. KOUZLEM TOHOTO JÍDLA JE TOTIŽ I TO, ŽE SE MŮŽE OBSLOUŽIT KAŽDÝ SÁM. TEDY POKUD NA STOLE BUDETE MÍT PŘIPRAVENÉ TALÍŘE. ☺☺☺