

Marokanska hrana pod baldahinom

Slatki kuskus – Seffa

120 g urmi bez koščica
200 g kuskusa
125 ml mleka
 $\frac{1}{2}$ kašičice kuhinjske soli
40 g suvog grožđa
125 ml vode
40 g margarina s maslacem
40 g badema
2 kašike šećera u prahu

Za serviranje

bademi
cimet

Način pripreme

Iseckati urme na komadiće. Kuskus promešati sa malo soli, urmama i suvim grožđem. Zaliti toplim mlekom i ostaviti sa strane 10 minuta. Nakon toga opet preliterati kuskus, ali sada vrućom vodom. Pokriti i odložiti na 10 minuta. Rastopiti margarin sa maslacem, tostirane bademe grubo iseckati. Umešati u kuskus otopljeni margarin, tostirane bademe i šećer u prahu. Formirati piramidu i ukasiti cimetom, celim i listićima badema.

Pita sa piletinom – Bastilla

1,5 kg bataka sa karabatakom
2 čaše vode
1 kašika suncokretovog ulja
250 g margarina s maslacem
1 glavica crnog luka
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog cimeta
4 kašičice đumbira
1 kašičica kurkume
2 kašičice kuhinjske soli
1 veza peršuna
12 g šafrana
2 kašike vode
6 jaja
1 pakovanje lisnatog testa

Za posipanje

200 g badema
3 kašike šećera u prahu

Za premazivanje

100 g margarina s maslacem

Za dekoraciju

šećer u prahu

cimet

Način pripreme

Luk iseći na kolutove. Šafran rastvoriti u 2 kašike tople vode. Otopiti margarin sa maslacem i preliti piletinu. Dodati luk, đumbir, cimet i kurkumu. U šerpi ugrijati ulje, kada se zagreje dodati piletinu sa začinima, šafranom i krupno seckanim peršunom. Naliti vodom i kuvati jedan sat na slaboj vatri dok piletina ne omekša. Piletinu ohladiti, odvojiti meso od kosti i podeliti na manje komade.

Tečnost koja je preostala od kuvanja pustiti da redukuje, sve dok ne ostane pola čaše. Tada dodati razmućena jaja sve vreme mešajući i kuvati dok ne postane suva masa slična kajgani.

Posudu za pečenje namazati rastopljenim margarinom i obložiti lisnatim testom tako da rubovi ravnomerno izviruju oko posude. Staviti red piletine, na njega sloj sa jajima. Pokriti sa preostalim lisnatim testom premazanim margarinom. Po vrhu rasporediti bademe u koje je dodat šećer u prahu. Saviti prema unutra rubove testa koji vire, a zatim sve skupa pokriti ostatkom testa. Sve premazati rastopljenim margarinom i peći 15 minuta na 220 °C sve dok testo ne požuti. Bastilju poslužiti vruću, ukrašenu šećerom u prahu i cimetom.