

Marokanski tažin: Gastronomad – nova epizoda u subotu, 7. decembra, u 14:45, na RTS 1

Marokanska kuhinja pre svega je mešavina berberskih, arapskih i francuskih uticaja. Po bogatstvu i raznolikosti ova kuhinja spada u sam vrh svetske gastronomije.

Ono sto je čini specifičnom nije samo upotreba svežih namirnica, nego i njihova kombinacija. U slana jela, ali i u jela od mesa, često se dodaje suvo ili sveže voće. Začini su veoma važni za tradicionalna marokanska jela, a pre svih kumin, kurkuma, korijander, đumbir, šafran, komorač, lovor i paprika.

Tažin je jelo nazvano po posudi u kojoj se kuva. Zove se još marak ili marka i jedno je od najpopularnijih u Maroku, Alžiru, Tunisu i Libiji. Naš gastronomad Nikola Vučković priprema marokanski tažin sa harisa sosom. Prijatno gledanje!