notsoevil FOOD



# Tajine Barqoq

Od svih u Maroku isprobanih, ovo je mesojedov najdraži tajine (a nije ni meni mrzak). ? Junetina ili govedina u kombinaciji sa suhim šljivama, prženim bademima i kuhanim jajima... zvuči malo suludo, ali je super.

## Sastojci:

- 400-450 g junetine (ili govedine)*
- glavica luka (kapule)
- 2 režnja češnjaka
- 12ak suhih šljiva
- šaka blanširanih i oguljenih badema
- žličica sezama
- 2 jajeta
- žlica-2 listova korijandera (ili peršina ako ne volite korijander)
- malo masla
- malo maslinovog ulja
- soli prema potrebi
- crni papar
- **kurkuma
- **mljeveni kumin (ne kim!)
- **cimet
- **đumbir (u prahu ili oguljen i nariban)
- prstohvat šafrana
- malo meda

## Priprema:

1.
Meso narežite na proizvoljne komade i natrljajte ga začinima.** Omjere prilagodite svom ukusu i dodajte malo svježe mljevenog crnog papra. Ostavite da se marinira dok pripremite ostalo.
2.
Luk i češnjak ogulite i narežite na sitno. Šafran namrvite u 2-3 žlice vrele vode i promiješajte da se otopi.
3.
Zagrijte poklopljen tajine*** do srednje temperature (na mom kuhalištu 3/6-4/6). U tavi, na malo jačoj vatri, na maslu propržite komade junetine da se sa svih strana malo zapeku. Prebacite meso u tajine, posolite i poklopite.
4.
Na ulju propržite luk (kod mene 5-6 min). Malo posolite tijekom prženja. Kad omekša, dodajte češnjak pa čim zamiriši i otopljeni šafran. Izmiješajte i rasporedite preko mesa. Popaprite i poklopite, neka se pirja na laganoj vatri 60-70 minuta.*
5.
Nakon cca 50' pripremite ostalo. Suhe šljive prelijte decilitrom vode, dodajte med (kod mene 2 manje žličice) i cimet pa uz miješanje prokuhajte 10ak minuta. Kad ostane tek malo gustog sirupa, maknite s vatre i držite na toplom.
6.
U tavici tostirajte (ili na malo ulja propržite) oguljene i blanširane bademe. Tostirajte sezam. Skuhajte jaja i ogulite ih.
7.
Kad meso omekša, rasporedite po njemu šljive u sirupu, jaja narezana na četvrtine, bademe i sezam. Poslužite odmah, posuto sjeckanim lišćem korijandera (ili peršina), uz prilog i-ili salatu po želji.

**Napomene:**U Maroku bismo uz tajine dobili khobz kruščiće. Mi smo za prilog imali proso. * Kako sam imala junetinu, vrijeme pripreme je prilagođeno mlađem mesu. ? Za govedinu predvidite 30ak minuta dulju termičku obradu. *** Moja tajine posuda ima drvene ručke (zbog čega ju ne bih stavljala u pećnicu) pa je opisan postupak za pripremu na ploči štednjaka. Uz posudu s poklopcem dobila sam i podložak/difuzor za plinsko kuhalište - iako koristim električnu ploču, stavim i difuzor. Isti se pokazao super za održavanje topline nakon što završim s kuhanjem. Prije sam slična jela radila u pećnici, u glinenoj posudi s poklopcem (koji ne prianja 100% uz posudu). U tom slučaju bi posuda bila u pećnici na cca 185°C, dodala bih 3-4 žlice vode i otklopila zadnjih 5-10 minuta. Recept je napisan 13.05.2023.