

Tagine z wotowiną, harissą i daktylami

Jeśli lubicie daktyle, to powinniście wiedzieć, że smakują równie dobrze na słodko, jak i w daniach wytrawnych. Można zatem zrobić z nich cały obiad – od przystawki aż po deser.

SKŁADNIKI

- ½ kg wotowiny
- 2 marchewki lub ¼ dyni
- 1-3 łyżki harissy Jasmeen (w zależności od tego, jak bardzo ostre potrawy lubicie)
- 5-6 daktyli
- 3 ząbki czosnku
- 1 puszka pomidorów
- 1 cebula
- 1 szklanka ugotowanej ciecierzycy lub 1 puszka ciecierzycy Jasmeen
- 200 ml passaty pomidorowej
- 1 płaska łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka mielonego imbiru
- 2 łyżeczki papryki słodkiej
- sól i pieprz do smaku
- 1 szklanka bulionu lub wody
- oliwa z oliwek
- ½ pęczka natki pietruszki lub świeżej kolendry



Sposób przygotowania:

Wotowinę kroimy w kostkę i podsmażamy na oliwie z oliwek. Następnie dodajemy cebulę pokrojoną w piórka, drobno posiekany czosnek oraz przyprawy: cynamon, imbir, paprykę słodką oraz sól i pieprz. Smażymy 2-3 minuty, dodajemy pokrojoną w plastry marchew lub dynię pokrojoną w kostkę. Całość zalewamy wodą i gotujemy, aż mięso będzie bardzo miękkie.

Następnie dodajemy pomidory, harissę i daktyle, gotujemy 15 minut. Doprawiamy solą do smaku.

Tagine podajemy posypany obficie natką pietruszki lub kolendrą, najlepiej z kaszą kuskus (lub inną, którą lubicie).