



## Тажин с пиле и фенел

1. Нагрейте на средна температура 3 с.л. зехтин.
2. Задушете в нея 1 настъргана глава лук с малко сол за 4-5 минути, като разбърквате периодично.
3. Добавете **1 с.л. Moroccan Spice Mix** и разбъркайте добре.
4. Добавете 1 кг пилешки бутчета, оваляйте ги добре в лука с подправки и ги гответе 5 минути с капак.
5. Отхлупете и сложете 3-4 нарязани скилидки чесън и пресния кориандър (магданоз), вързан на букет.
6. Сипете 1 чаша вода, похлупете отново и гответе 20 минути.
7. Прибавете главите фенел, нарязани на едро, долейте малко вода и гответе още 10-15 минути.
8. Сипете сока на 1 лимон и 2 с.л. консервирани лимони (по желание). Ако соса има нужда от сгъстяване гответе без капак няколко минути.
9. Извадете букета кориандър/магданоз и сервирайте с кус кус.

## Тажин с печени зеленчуци

1. Изпечете 1 кг зеленчуци по избор (картофи, карфиол, броколи, моркови, чушки) в загрята на 200°C фурна с малко мазнина и сол.
2. Междувременно загрейте в тиган на средна температура 6 с.л. мазнина и в нея задушете 2 нарязани на ситно глави лук с малко сол - около 10-15 минути.
3. Добавете 3-4 нарязани скилидки чесън, **2 с.л. Moroccan Spice Mix** и връзка ситно нарязан магданоз. Разбъркайте добре и гответе 1-2 минути.
4. Сипете 1 консерва домати (или 400г пресни настъргани домати), 1 консерва сварен нахут (220г) и сока на 1 лимон. Гответе 10 минути с капак.
5. Добавете изпечените зеленчуци и шепа маслини (по желание) и объркайте добре без да раздробявате много зеленчуците.
6. Сервирайте поръсени със ситно нарязан магданоз и кус кус.