



Агнешки кебапи

1. Загрейте фурната на 220°C.
2. Смесете 500 г агнешка кайма, 3 стръка нарязан пресен лук, 50г нарязан шамфъстък, ситно нарязана връзка магданоз, 1-2 нарязани люти чушки (по желание) с **1 с.л. Ras el Hanout spice mix** и 1 ч.л. сол. Объркайте добре.
3. Намазнете леко тава за печене и разстелете каймата на дъното равномерно.
4. Печете около 18 минути.
5. Извадете, залейте месото със собствената му мазнина и оставете да почине преди да го нарежете.
6. Сервирайте в питки/лаваш с лук, овкусен със сумак, магданоз и оцет или с любимата ви салата.

Зеленчуци с нахут

1. Загрейте фурната на 220°C.
2. В тава за печене смесете 1 кг зеленчуци (картофи, тиква, моркови или други) и 2 консерви сварен нахут (около 500г) с **1-1.5 с.л. Ras el Hanout Spice mix**, 1 ч.л. сол и малко мазнина.
3. Сложете в загрятата фурна и печете 20 минути.
4. Смесете 1 глава карфиол, разделена на розички с малко мазнина, сол и **0.5 с.л. Ras el Hanout Spice mix** и добавете в тавата при другите зеленчуци. Печете още 20 минути или до пълното изпичане на зеленчуците.
5. Сервирайте поръсени с лук, овкусен със сумак, магданоз и оцет и зрънца нар.