

Kulki po marokańsku

Kulki po marokańsku – aromatyczna podróż do Maroka na Twoim talerzu

Delikatne, soczyste kulki mięsne w orientalnym stylu to doskonała propozycja na rodzinny obiad. Przygotowane w aromatycznym bulionie z dodatkiem chrupiącej fasolki szparagowej i słodkiego groszku, zachwycą każdego miłośnika kuchni śródziemnomorskiej.

Dla kogo?

Ta potrawa idealnie sprawdzi się zarówno dla całej rodziny, jak i dla osób ceniących sobie szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe dania. Delikatne mięsne kuleczki przypadną do gustu nawet wybrednym dzieciom, a dodatek warzyw sprawi, że danie będzie kompletne pod względem odżywczym.

Na jaką okazję?

Kulki po marokańsku to świetny pomysł na codzienny obiad, gdy masz ochotę na coś innego niż tradycyjne [kotlety](#). Sprawdzą się również jako danie na nieformalne spotkanie z przyjaciółmi, gdy chcesz zaskoczyć ich czymś prostym, ale o wyjątkowym smaku.

Czy wiesz, że...

Kuchnia marokańska słynie z intensywnych przypraw i aromatów. Tradycyjnie podobne dania przygotowuje się w specjalnym naczyniu zwanym *tadżin*, które pozwala na powolne gotowanie, dzięki czemu wszystkie smaki doskonale się przenikają.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić smak kulek dodając do mięsa posiekaną kolendrę, miętę lub odrobinę cynamonu. Zamiast ziemniaków czy kaszy, podaj je z kuskusem lub ryżem basmati, a całość skrop sokiem z cytryny i posyp posiekaną natką pietruszki.