

блюда ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

50
рецептов

закуски,
первые и вторые блюда,
десерты



Содержание

Закуски и салаты

Хашлама из говяжьей грудинки	4
Хашлама из печени	5
Гурули (курица, тушенная с орехами)	6
Пхали (курица со специями)	7
Пхали из шпината	8
Пхали из стручковой фасоли	9
Лобио из фасоли	10
Сациви (птица под соусом из орехов)	11
Сациви из угля	12
Сациви с цветной капустой	13

Первые блюда

Суп харчо классический	14
Бозартма из цыпленка	15
Чихиртма из баранины	16



Чихиртма из курицы	17
Чихиртма (суп из курицы)	18
Хаши	18
Татариахни (суп из говядины)	19
Мужужи (суп из свинины)	19
Лоббио с мясом (фасоль с говядиной)	20
Бозбаш (суп из баранины)	21



Вторые блюда

Шашлык из духовки	22
Шашлык из цыпленка с грушами и сыром	22
Шашлык «Хазани хоровац»	23
Шашлык «Домашний»	23
Нежная свинина	24
Свинные ребрышки в глазури	25
Свинина с овощами в духовке	26
Мясное ассорти в маринаде	27
Мясо с фруктами	28
Говядина, маринованная с орехами	29
Мясо, маринованное с чайной заваркой	30
Мясо в кефире	31
Баранина с яблоками	32
Барашек в сметане	33
Курица пикантная в овощном маринаде	34
Индейка с овощами «Особая»	35
Овощной деликатес	36
Отбивная утка	37
Жареный карп	38
Колбаски на гриле	39



Десерты

Ачма (пирожки с сыром и маслом)	40
Сладкие пирожки	41
Пахлава по-грузински	42
Пирог с изюмом и орехами	42
Чебуреки	43
Хачапури	43
Курабье	44
Гозинаки	45
Десерт «Ласточкины гнезда» (орехи со взбитыми белками)	46
Ядра миндаля с изюмом	47



Хашлама из говяжьей грудинки

1. Мясо вымыть, залить водой, довести до кипения, снять пену и варить 2 ч.
2. За 30 мин до готовности добавить лавровый лист, перец и посолить.
3. Мясо вынуть, нарезать кусочками, украсить кольцами репчатого лука и подать на стол.

Состав:

500 г говяжьей грудинки
4 лавровых листа
1 головка репчатого лука
черный перец горошком
соль по вкусу.

Время подготовки: 10 мин
Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 4



Хашлама из печени

Состав:

400 г печени
500 мл молока
2 головки репчатого лука
2 зубчика чеснока
40 мл растительного
масла
1 пучок зеленого лука
зелень укропа
молотый черный перец
соль по вкусу.

1. Печенку предварительно замочить в молоке.
2. Нарезать кусочками и обжарить на масле с измельченным репчатым луком, посолить и поперчить.
3. В кастрюлю выложить кусочки печени, добавить толченый чеснок, немного воды и тушить до готовности.
4. Украсить измельченным зеленым луком и зеленью укропа.

Время подготовки: 30 мин

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 4



Гурули (курица, тушенная с орехами)

1. Тушку птицы тщательно вымыть, обсушить и нарезать кусками, обжарить на сковороде в течение 10–15 мин до образования румяной корочки на смеси топленого масла (можно сливочного) и срезанного заранее жира курицы или индейки (если есть). Переложить в кастрюлю.
2. Лук нарезать кольцами и добавить к курице. Гвоздику растереть с имбирем, паприкой и солью.
3. Зелень мелко порубить и смешать с истолченными орехами и уксусом. Все смешать с кусками обжаренной птицы, влить вино, тщательно перемешать и тушить на слабом огне под крышкой до готовности приблизительно 20–30 мин.

Состав:

1,5 кг курицы или индейки
250 мл красного сухого вина
2 головки репчатого лука
3 ст. л. грецких орехов
1,5 ст. л. топленого масла
1 ч. л. молотого имбиря
1 ч. л. молотой гвоздики
1 ч. л. сушеной паприки
1 пучок кинзы
1 пучок петрушки
1–2 ст. л. 3%-ного уксуса
соль.



Время приготовления: 1,5 ч
Количество порций: 6