



Только лучшее

Грузинская КУХНЯ







Грузинская кухня

.....
САМЫЕ ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ



ЭКСМО

МОСКВА

2012

Содержание



Соус Сацебели	6
Соус Сациви	6
Соус Гаро	7
Соус Ткемали	7
Салат из сырокопченого мяса с шампиньонами	8
Салат из курицы с виноградом	10
Сациви из рыбы	12
Сациви из курицы	14
Кабачки, фаршированные зеленью, запеченные	16
Жареный сулугуни	18
Лобио	20
Суп с молоком и сыром	22
Суп харчо из мяса	24
Харчо из курицы	26
Хинкали	28
Квари	30



Кебаб	32
Люля-кебаб из рыбы	34
Толма из виноградных листьев	36
Мясная бастурма	38
Говядина со стручковой фасолью	40
Каурма из свинины	42
Чахохбили из курицы	44
Курица с эстрагоном	46
Чахохбили из цветной капусты	48
Желудки куриные по-грузински	50
Курица с овощами в молочном соусе	52
Курица в томатном соусе с грибами	54
Цыплята табака	56
Курица с виноградом	58
Хачапури	60
Козинаки	62

Соус Сацебели



200 г очищенных грецких орехов,
2–3 головки репчатого лука,
200 мл винного уксуса или
вина, **500 мл** воды или бульона,
1–2 головки чеснока, зелень кинзы
и мяты, красный молотый перец

- 1** Растолочь грецкие орехи.
- 2** Добавить к ним бульон или воду, перемешать.
- 3** Добавить измельченные лук, чеснок и зелень, уксус или вино, а также острый красный перец.

Соус Сациви



300 г грецких орехов,
300 г репчатого лука,
1–2 ст. л. пшеничной муки,
1 яичный желток, **300 мл** куриного
бульона, **3–4** зубчика чеснока,
100 мл вина или винного уксуса,
100 г сливочного масла, гвоздика,
красный перец, корица, шафран,
лавровый лист, соль, зелень

- 1** Мелко нарезать лук и чеснок.
- 2** Спассеровать их на сливочном масле. Добавить муку, бульон и проварить получившуюся смесь, подмешать все остальные компоненты.
- 3** Отставить соус, не доводя до кипения.

Соус Гаро



100 г грецких орехов, 1 головка репчатого лука, 1 стакан куриного бульона, 2 зубчика чеснока, 2 яичных желтка, 2 ст. л. зелени кинзы, 3 ст. л. винного уксуса, соль

1 Орехи, зелень и чеснок измельчить до состояния пюре, перемешать с солью, аккуратно влить винный уксус и влить бульон.

2 Добавить мелко нарезанный лук, поставить на огонь и, доведя до кипения, проварить не менее 7 минут.

3 Затем необходимо взбить яичные желтки, медленно и аккуратно влить их в кипящий соус, непрерывно помешивая его.

Соус Ткемали



500 г слив ткемали или алычи, 5–6 зубчиков чеснока, 1 ч. л. молотого стручкового перца, 2 ст. л. зелени укропа измельченной, 2 ст. л. зелени кинзы измельченной, соль

1 Сливу или алычу выложить в кастрюлю с холодной водой, нагреть и варить до тех пор, пока не начнут отделяться кожура и косточки.

2 После этого протереть получившуюся массу через сито, добавить перец, толченый чеснок, соль и зелень.

3 Смесь довести до кипения и охладить.

Салат из сырокопченого мяса с шампиньонами

150 г тонко
нарезанных ломтиков
сырокопченого мяса
200 г шампиньонов
1 помидор
2 ст. л. очищенных
кедровых орехов
листья зеленого
салата

Для соуса:

4 ст. л. оливкового
масла
1 ст. л. лимонного
сока
1 ст. л. белого сухого
вина
перец черный
молотый, соль
по вкусу

- 1** Листья зеленого салата помыть и нарезать, грибы нарезать и отварить.
- 2** Помидор нарезать мелкими кубиками.
- 3** Кедровые орехи слегка обжарить без масла.
- 4** Для приготовления соуса лимонный сок смешать с солью, перцем, вином и оливковым маслом.
- 5** Листья зеленого салата разложить на тарелки. Грибы, помидоры и мясо выложить сверху на листья салата.
- 6** Салат полить соусом и посыпать кедровыми орехами.





Салат из курицы с виноградом

300 г вареного
куриного филе
2 ст. л. фисташек
120 г корня сельдерея
230 г винограда
сок 1/2 лимона
майонез по вкусу
листья зеленого
салата для
оформления
зелень петрушки для
оформления

- 1 Мякоть курицы нарезать ломтиками и сбрызнуть лимонным соком.
- 2 Мелко порубить фисташки.
- 3 Корень сельдерея очистить и нарезать соломкой.
- 4 Все ингредиенты соединить.
- 5 Листья зеленого салата выложить на приготовленное блюдо, сверху положить салат, добавить майонез. Оформить виноградом и зеленью.

Совет

Замороженную птицу следует оттаивать при комнатной температуре или в микроволновой печи, ни в коем случае не класть ее в воду.





Сациви из рыбы

1 кг рыбы
3 ст. л. пшеничной
муки
½ стакана
растительного масла
черный молотый
перец, соль
6 ст. л. гранатовых
зерен

Для соуса:
400 г куриного бульона
50 г растительного
масла
150 г грецких орехов
2 головки лука
4 зубчика чеснока
1 ½ ст. л. пшеничной
муки
50 г 3 %-го уксуса
по **½ ч. л.** молотой
корицы и шафрана
5 бутонов гвоздики
1 пучок зелени
красный молотый
перец, соль

1 Рыбу нарезать кусочками, запанировать в муке, смешанной с солью и перцем, обжарить на масле.

2 Для соуса лук и чеснок мелко нарезать, спассеровать на масле вместе с мукой. Постоянно помешивая, влить теплый бульон, перемешать, чтобы не было комочков, довести до кипения и снять соус с огня.

3 Орехи измельчить, соединить с уксусом, пряностями, посолить. Ореховую смесь смешать с соусом, прогреть, добавить рубленую зелень и перемешать.

4 Жареную рыбу залить приготовленным соусом и охладить.

5 При подаче посыпать зернами граната.



1



2



3



Сациви из курицы

1 кг курицы
2 головки репчатого лука
4 зубчика чеснока
1 стакан очищенных грецких орехов
1 ч. л. пшеничной муки
2 ст. л. сливочного масла
1 ½ ст. л. белого винного уксуса
1 ч. л. хмели-сунели
1 ч. л. молотого кориандра
½ ч. л. шафрана
1 пучок кинзы
красный молотый перец
соль

1 Отварить курицу, вынуть, бульон сохранить. Смазать тушку ½ ст. л. сливочного масла, посолить и обжарить в разогретой до 190 °С духовке до готовности, переворачивая и обливая вытопившимся жиром.

2 Лук мелко нарезать. В сковороде разогреть оставшееся сливочное масло и обжарить лук. Постепенно всыпать муку и готовить еще 2 минуты. Влить 1 стакан бульона и тщательно размешать.

3 Грецкие орехи размолоть блендером, добавить хмели-сунели, кориандр, шафран, соль и перец. Всыпать смесь в сковороду с луком и влить уксус. Нагревать соус на маленьком огне 7–8 минут, не давая закипеть.

4 Курицу очистить от кожи и костей, мякоть нарезать небольшими кусочками. Положить в соус и прогреть 5 минут.

5 Кинзу промыть и измельчить. Чеснок очистить и раздавить, положить в сациви вместе с кинзой. Дать остыть и убрать в холодильник. Подавать закуску холодной.



2



3



4



Кабачки, фаршированные зеленью, запеченные

200 г кабачков
(свежих, маленьких)
1 морковь
100 г шпината
3 ст. л. зеленой
стручковой фасоли
1 ст. л. сливочного
масла
2 ст. л. тертого сыра

Для молочного
соуса:

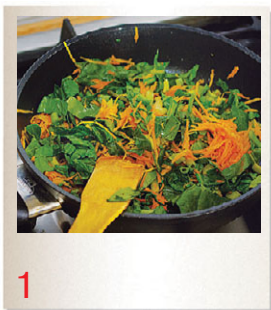
2 ст. л. пшеничной
муки
1 стакан молока
2 ст. л. сливочного
масла
1 ч. л. сахара
соль по вкусу

1 Для фарша морковь мелко нарезать и спассеровать на сливочном масле. Шпинат соединить с поджаренной морковью и припустить до готовности. Стручки зеленой фасоли разрезать на две-три части, отварить в подсоленной воде и смешать с морковью и шпинатом.

2 Кабачки очистить от кожицы, разрезать поперек на куски длиной 4–5 см, выбрать из них ложкой часть мякоти так, чтобы они стали похожи на стаканчики. Подготовленные кабачки отварить в подсоленной воде до полуготовности.

3 Для приготовления соуса муку подсушить без изменения цвета, охладить, развести половиной теплого кипяченого молока, перемешать, соединить с оставшимся молоком, солью, сахаром и проварить 5 минут. Процедить и вновь довести до кипения.

4 Наполнить кабачки фаршем. Уложить на смазанный маслом противень. Залить сливочным соусом, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь.





Жареный сулугуни

1 головка сыра
сулугуни
1 ст. л. пшеничной
муки
2 ст. л. сливочного
масла
4 веточки зелени
петрушки

- 1 Головку сыра порезать на крупные кусочки.
- 2 Каждый кусочек запанировать в муке.
- 3 Поджарить с двух сторон на разогретом сливочном масле до образования румяной корочки.
- 4 Подавать тотчас же, оформив листочками петрушки.

Совет

Сулугуни – это рассольный кисломолочный грузинский сыр, умеренно соленый, бледно-желтый или вовсе белый. Готовится он из коровьего, козьего, овечьего или даже буйволиного молока, как моцарелла.





Лобио

500 г фасоли

2 головки репчатого лука

4 зубчика чеснока
зелень петрушки,
кинзы, укропа,
сельдерея
чабрец
базилик
яблочный уксус
молотый красный
перец
соль

1 Фасоль перебрать, промыть и отварить до готовности в небольшом количестве воды, добавляя в процессе варки по мере необходимости кипяченую воду. За 5–10 минут до готовности посолить, добавить рубленый лук.

2 Готовую фасоль заправить тертым чесноком, перцем.

3 Зелень порубить, растереть с солью, заправить яблочным уксусом.

4 Перед подачей зелень соединить с фасолью.

Совет

Фасоль плохо разваривается в воде, поэтому промытую фасоль нужно замочить с вечера в холодной кипяченой воде и в этой же воде варить. Солить уже в почти готовом виде.



2



3



4



Суп с молоком и сыром

2 л молока
500 г твердого сыра
2 веточки мяты
соль

1 200 г сыра натереть на терке. Третью часть тертого сыра залить кипящим молоком и проварить до однородной массы. Приготовленную смесь влить тонкой струйкой, непрерывно помешивая, в оставшийся тертый сыр и прогреть до образования густой массы.

2 Мяту мелко порубить, заправить солью, ввести в сырную массу и довести до кипения.

3 300 г сыра нарезать крупными кубиками, разложить горкой в тарелки, залить сырной массой и оформить мятой.



1



2



3



Суп харчо из мяса

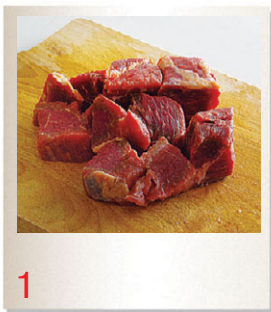
350 г говяжьей или бараньей грудинки
3 ст. л. риса
2 ст. л. животного жира
2 головки репчатого лука
2 зубчика чеснока
2 ст. л. томатного пюре
1 ст. л. соуса ткемали
1 щепотка хмели-сунели
2 ст. л. рубленой кинзы
1 л воды
лавровый лист
черный молотый перец
соль
зелень
для украшения

1 Говяжью или баранью грудинку порубить вместе с хрящами на кусочки по 30 г, залить холодной водой и варить до готовности.

2 Лук нарезать мелкими кубиками, пассеровать на жире вместе с томатным пюре.

3 В бульон положить предварительно замоченный рис, пассерованные лук, томатное пюре и довести до готовности. В конце приготовления суп заправить соусом ткемали, кинзой, толченым чесноком, хмели-сунели, специями.

4 Подавать харчо в суповых мисках, украсив зеленью.





Харчо из курицы

1 средняя курица
800 г помидоров
4 головки репчатого лука
3–4 зубчика чеснока
1 стакан очищенных грецких орехов
1 ч. л. молотого шафрана
4 веточки зелени сельдерея
4 веточки кинзы
красный молотый перец
соль
зелень петрушки
для украшения

1 Подготовленную курицу промыть и разрубить на кусочки массой 30–40 г. Залить 4 л воды, довести до кипения, снять пену и варить при умеренном нагреве. За 15 минут до готовности добавить мелко нашинкованный лук.

2 Помидоры ошпарить, протереть через мелкое сито и проварить в течение 10 минут.

3 Орехи, чеснок, кинзу, сельдерей растереть в ступке и добавить к помидорам.

4 Добавить перец и шафран, посолить, соединить с помидорами и проварить еще 5 минут. Полученную заправку ввести в суп, довести до кипения и варить 5 минут.

5 При подаче посыпать зеленью.



1



3



4



Хинкали

Для теста:

400 г пшеничной муки

160 г воды

соль

Для фарша:

500 г мякоти

баранины

по 300 г мякоти

свинины и говядины

1 головка репчатого
лука

160 г бульона

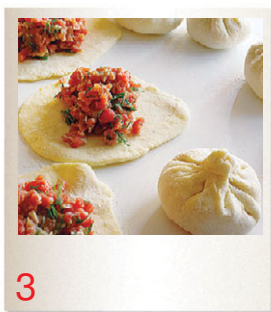
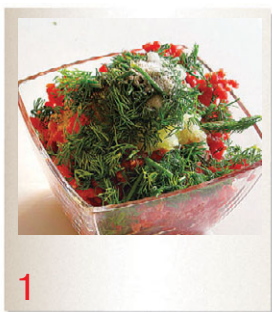
2 ст. л. рубленой
зелени петрушки
черный молотый
перец
соль

1 Для фарша мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, развести бульоном, добавить соль, перец, зелень и перемешать.

2 Из муки, соли и воды замесить тесто (более крутое, чем для пельменей), раскатать его кружками диаметром около 10 см, толщиной около 2 мм.

3 Приготовленный фарш положить на середину каждого кружка и, собрав края, придать изделию грушевидную форму.

4 Опустить хинкали в подсоленную кипящую воду и варить при слабом кипении около 10–15 минут, пока они не всплывут на поверхность. Вынуть хинкали шумовкой и подавать горячими.





Квари

2 стакана пшеничной
муки

1 яйцо

300 г несоленого
молодого сыра
соль
сливочное масло,
сметана или мацони
для подачи

1 Из подсоленной воды, яйца и муки замесить крутое тесто, раскатать.

2 Вырезать из него круглые лепешки диаметром около 6 см.

3 На каждую лепешку положить сырную начинку, лепешки свернуть пополам, края защипнуть.

4 Варить в большом количестве слабо кипящей воды.

5 Подавать горячими с маслом, сметаной или мацони.





Кебаб

1 кг мякоти говядины
4 головки репчатого лука
2 яйца
½ стакана барбариса
3 ст. л. сливочного масла
3 ст. л. панировочных сухарей
черный молотый перец
соль
листья салата

- 1** Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком. Посолить, поперчить, добавить барбарис, яйца, перемешать.
- 2** Из фарша сформовать небольшие шарики, придать им овальную форму. Запанировать в сухарях.
- 3** Обжарить на масле до образования золотистой корочки, затем залить водой наполовину высоты кебаба и тушить в течение 10–15 минут.
- 4** Подавать с листьями салата.

Совет

Хорошее свежее мясо имеет нежный и приятный запах. На ощупь мясо должно быть плотным и упругим. Ладонь, приложенная к куску свежего мяса, должна остаться практически сухой.





Люля-кебаб из рыбы

1 кг рыбы (судак, хек, треска, морской окунь)
4–5 ломтиков черствого пшеничного хлеба
2 ст. л. молока
1 ст. л. сметаны
2 головки репчатого лука
2 ст. л. сливочного масла
1 яйцо
2 ч. л. лимонного сока
2 ст. л. зерен граната
зелень укропа и петрушки
перец черный молотый, соль по вкусу
отварной рис и свежие овощи для гарнира

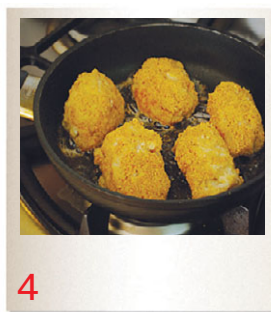
1 Рыбу разделать на филе. Хлеб замочить в молоке. Филе дважды пропустить через мясорубку вместе с замоченным хлебом и луком.

2 В рыбную массу добавить сметану, лимонный сок, яйцо, соль, перец и перемешать. Выдержать в холодильнике в течение 30 минут.

3 Из массы сформовать колбаски длиной 12–14 см, нанизать их на шампуры.

4 Обжаривать колбаски на масле в течение 10–15 минут.

5 Подавать колбаски со свежими овощами, оформив зеленью и зернами граната. Гарнировать рассыпчатым рисом.





Толма из виноградных листьев

200 г мякоти
говядины
200 г мякоти свинины
200 г мякоти
баранины
3 головки репчатого
лука
50 г эстрагона
(тархун)
100 г зелени
петрушки
½ стакана
круглозерного риса
400 г виноградных
листьев (свежих или
консервированных)
300 мл мацони
2 зубчика чеснока
черный молотый
перец
соль

1 Мясо мелко порубить ножом или пропустить через мясорубку со средней решеткой. Добавить мелко рубленные лук и зелень.

2 Рис залить ½ стакана кипящей воды, варить 5–6 минут, затем воду слить. Рис смешать с фаршем, поперчить, посолить.

3 Свежие виноградные листья промыть в проточной воде, залить кипятком и оставить на 20–30 минут. Консервированные листья достаточно промыть в проточной воде.

4 Каждый виноградный лист свернуть конвертом, положив на его середину шарик фарша.

5 Плотно уложить в сотейник, залить ½ стакана воды и на сильном огне под крышкой довести ее до кипения. Нагрев уменьшить до среднего и варить 20–30 минут.

6 При подаче уложить на блюдо и полить слегка взбитым мацони, смешанным с растертым чесноком.



1



4



5



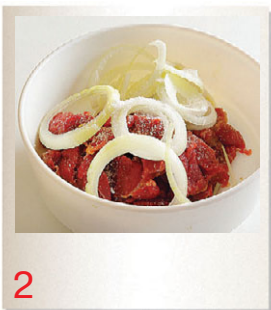
Мясная бастурма

1 кг филе говядины
или баранины
3–4 головки
репчатого лука
100 г яблочного
уксуса
50 г топленого масла
5 лавровых листьев
черный молотый
перец
соль
свежие овощи
и зелень для подачи

- 1** Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками.
- 2** Смешать с нарезанным кольцами луком, солью, перцем, лавровым листом, яблочным уксусом и поставить на 6 часов в холодильник.
- 3** Маринованное мясо обжарить в масле на сковороде до готовности или запечь в духовке.
- 4** Подавать с овощным гарниром и зеленью.

Совет

Мясо, поджаренное мелкими или порционными кусками, нужно подавать на стол только горячим. Мясо, поджаренное крупными кусками, можно подавать как горячим, так и холодным.





Говядина со стручковой фасолью

1 кг мякоти говядины
1 кг стручковой
фасоли
300 г помидоров
1 головка репчатого
лука
зелень петрушки,
кинзы
базилик
черный молотый
перец
соль

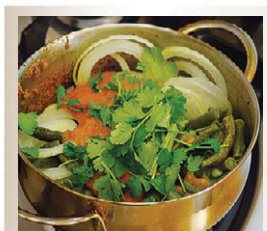
- 1 Мясо нарезать порционными кусками.
- 2 Залить водой, довести до кипения, снять пену, посолить и варить до готовности при слабом кипении.
- 3 Добавить нарезанную фасоль, измельченную зелень, нарезанный кольцами лук, соль, довести до кипения, добавить пропущенные через мясорубку помидоры, перец и прогреть в течение 5–7 минут.
- 4 При подаче оформить зеленью.



1



2



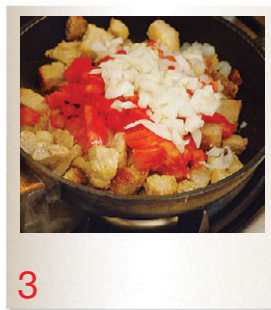
3



Каурма из свинины

500 г мякоти
нежирной свинины
2 ст. л. топленого
масла
3 головки репчатого
лука
3 помидора
1 пучок зелени кинзы
5–6 веточек зелени
петрушки
1–2 зубчика чеснока
1 стручок красного
жгучего перца
соль

- 1 Свинину нарезать мелкими кусочками.
- 2 На разогретой с маслом сковороде обжарить кусочки свинины до образования золотистой корочки.
- 3 Добавить мелко нарезанный лук, жарить 2–3 минуты, после чего положить очищенные от кожицы и мелко нарезанные помидоры.
- 4 Мясо с овощами посолить, потушить 5–10 минут, после чего снять с огня, добавить мелко нарезанную зелень, толченый чеснок и нарезанный жгучий перец.
- 5 Подавать каурму горячей.





Чахохбили из курицы

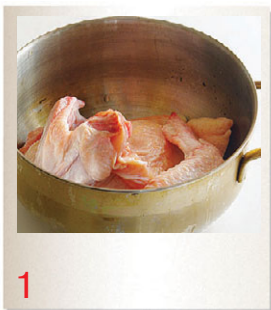
1 ½ кг курицы
500 г помидоров
4 головки красного лука
1 сладкий красный перец
1 морковь
4 зубчика чеснока
5 ст. л. растительного масла
по **1** пучку кинзы и базилика
1 стакан куриного бульона
2 лавровых листа
1 щепотка хмели-сунели
1 ст. л. аджики
черный молотый перец
соль

1 Курицу вымыть, положить в кастрюлю, залить кипящей водой и варить 35–40 минут. Вынуть из бульона и дать остыть, бульон сохранить. Разрезать курицу на небольшие куски. Из сладкого перца удалить сердцевину, нарезать тонкими полосками. Лук измельчить, морковь натереть на крупной терке.

2 Обжарить куски курицы на сильном огне до образования румяной корочки. Добавить лук и готовить, помешивая, 8–10 минут.

3 Положить в сотейник оставшиеся овощи и тушить все вместе на небольшом огне еще 6 минут. Влить 1 стакан куриного бульона, закрыть крышкой и готовить на маленьком огне 10 минут.

4 С помидоров снять кожицу. Мякоть нарезать кусочками, положить в чахохбили и тушить 10 минут. Кинзу и базилик измельчить. Растереть в ступке зелень и чеснок с солью до однородной кашицы. Положить смесь в сотейник вместе с аджикой, лавровым листом, черным перцем и щепоткой хмели-сунели. Тушить до полной готовности 5 минут.





Курица с эстрагоном

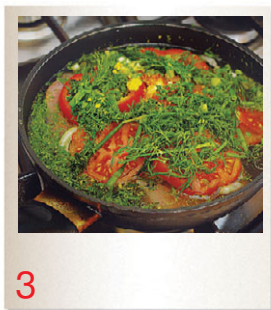
1 курица
3 головки репчатого
лука
3 помидора
2 пучка зелени
петрушки
200 г сухого белого
вина
зелень укропа, кинзы
базилик
эстрагон (тархун)
черный молотый
перец
соль

1 Подготовленную курицу промыть и разрубить на 8 частей.

2 Лук нарезать кольцами. Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Эстрагон, кинзу, укроп, петрушку нашинковать и перемешать.

3 В глубокую сковороду уложить слоями часть курицы, лука, помидоров, зелени, посолить, поперчить и так же уложить оставшиеся продукты.

4 Залить вином, плотно накрыть крышкой и тушить до готовности. При подаче посыпать рубленым базиликом.





Чахохбили из цветной капусты

1 кг цветной капусты
500 г помидоров
4 головки репчатого лука
3 зубчика чеснока
100 г топленого масла
зелень петрушки
черный молотый перец
соль

1 Капусту промыть, разобрать на соцветия, отварить в подсоленной воде до полуготовности. Откинуть на дуршлаг.

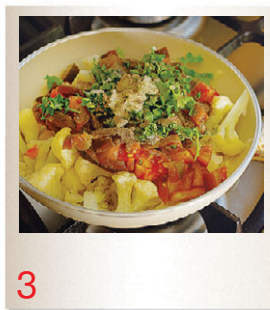
2 Лук порубить, обжарить на масле.

3 Добавить капусту, нарезанные кубиками помидоры, рубленую зелень, тертый чеснок, соль, перец. Тушить в течение 15 минут при закрытой крышке.

4 При подаче уложить горкой, посыпать рубленой зеленью.

Совет

Чтобы цветная капуста не пожелтела при варке, нужно добавить в воду ломтик лимона или немного лимонной кислоты.





Желудки куриные по-грузински

500 г куриных
желудков
80 г сливочного
масла
2 головки репчатого
лука
2 зубчика чеснока
зелень, соль по вкусу

Для соуса:

3 ст. л. растительного
масла
2 моркови
½ корня пастернака
½ корня сельдерея
½ стакана сухого вина
1½ стакана кипятка
или куриного бульона
1 лавровый лист
15 горошин черного
перца
5 зубчиков чеснока
соль по вкусу

1 Желудки разрезать вдоль, промыть, залить холодной водой. Варить до готовности.

2 Готовые желудки откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, перебрать, нарезать тонкими слоями. Подготовленные желудки обжарить вместе с мелко рубленным репчатым луком и чесноком.

3 Для соуса обжарить в растительном масле мелко нарезанные морковь, корни сельдерея и пастернака. Влить сухое вино и бульон или воду. Положить в соус лавровый лист, горошины черного перца и тушить на слабом огне до готовности корнеьев. Затем добавить растертый с солью чеснок.

4 Перед подачей заправить горячим чесночным соусом, посыпать мелко рубленной зеленью.



1



2



3



Курица с овощами в молочном соусе

300 г курицы

1 морковь

1 репа

зелень сельдерея

по вкусу

1 черешок салатного
сельдерея

2 ст. л. свежего
горошка

**Для молочного
соуса:**

½ стакана молока

1 ст. л. сливочного
масла

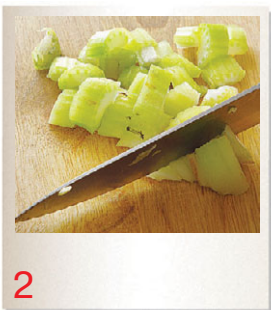
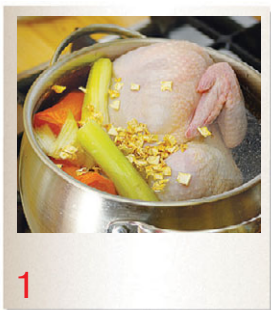
1 ч. л. пшеничной
муки

1 Отварить подготовленную птицу с морковью и репой, нарезанными кубиками, а также с веточками сельдерея, бульон сохранить.

2 Черешок салатного сельдерея нарезать в форме кубиков. Отварить его отдельно в подсоленной воде со свежим зеленым горошком.

3 Для приготовления соуса смешать 1 стакан бульона, в котором варилась курица, с молоком, мукой, обжаренной на сливочном масле. Положить в сотейник и уварить.

4 При подаче положить на блюдо порцию птицы, гарнировать ее овощами и полить молочным соусом.





Курица в томатном соусе с грибами

200 г мяса курицы

1 ч. л. куриного жира

2 ст. л. томатного
соуса

3 шампиньона

1 зубчик чеснока

зелень петрушки или
укропа

отварной картофель
на гарнир

1 Обжарить курицу.

2 Разрубить на порции, положить в сотейник, залить томатным соусом с мелко рубленными грибами, накрыть посуду крышкой и тушить 10–15 минут.

3 Порубить чеснок и перемешать с мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

4 При подаче на блюдо положить порцию птицы вместе с соусом, гарнировать отварным картофелем. Посыпать смесью чеснока и зелени.

Совет

Красивая румяная корочка на поджаренной тушке птицы получится, если непосредственно перед обжариванием смазать тушку сметаной.



1



2



3



Цыплята табака

2 цыпленка
4 зубчика чеснока
8 горошин черного
перца
2 ст. л. сливочного
масла
сок 1 лимона
соль
репчатый лук или
маринованные овощи
для гарнира

1 Тушки разрезать вдоль грудки и раскрыть как книжку. Положить цыплят на разделочную доску спинкой вверх, накрыть пищевой пленкой и слегка отбить.

2 Чеснок очистить и мелко нарубить. Перец растолочь деревянным пестиком. Половину чеснока смешать с перцем, добавить соль по вкусу. Натереть цыплят внутри и снаружи смесью чеснока, перца и соли.

3 В сковороде разогреть 1 ст. л. сливочного масла. Положить на сковороду одного цыпленка, поставить на него гнет (например, кастрюлю подходящего диаметра, наполненную водой). Готовить на среднем огне. Через 15 минут перевернуть цыпленка на другую сторону, вновь поставить гнет и жарить еще 15 минут. Переложить готового цыпленка на блюдо. Так же пожарить второго.

4 Оставшийся чеснок залить лимонным соком, перемешать. Сбрызнуть получившимся соусом готовых цыплят.

5 Подавать с тонко нарезанным и сбрызнутым соком лимона репчатым луком или маринованными овощами.



1



2



3



Курица с виноградом

1 $\frac{1}{2}$ кг курицы
2 лимона
1 ст. л. рома
1 головка репчатого лука
2 см корня имбиря
1 пучок тархуна
500 г винограда
2 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. сахара
соль, перец по вкусу
отварной рис или
тушеные овощи для
гарнира

1 Курицу тщательно вымыть, обсушить и разрезать на 8–10 частей. С лимонов теркой снять цедру, из мякоти выжать сок. Смешать его с ромом, посолить, поперчить по вкусу. Залить куски курицы маринадом и оставить на 2 часа.

2 Лук нарезать кубиками. Корень имбиря очистить и натереть на крупной терке. Виноград разобрать на ягоды. Каждую ягоду разрезать пополам. Тархун вымыть и крупно нарвать.

3 Вынуть курицу из маринада. Маринад сохранить. Разогреть в сковороде сливочное масло, обжарить куски курицы по 4 минуты с каждой стороны, переложить из сковороды в кастрюлю. В сковороду добавить лук, имбирь, лимонную цедру и сахар. Готовить, постоянно помешивая, 7 минут. Добавить виноград, влить оставшийся маринад и готовить еще 3 минуты.

4 В кастрюлю с курицей добавить соус и тархун, перемешать. Поставить на небольшой огонь и тушить под крышкой 30 минут. За 5 минут до готовности приправить по вкусу. Подавать с рисом или тушеными овощами, украсив тархуном.



1



2



3



Хачапури

2 стакана пшеничной
муки

150 г рубленого
рассольного сыра
25 г сливочного
масла

10 г дрожжей
2 ст. л. топленого
масла

3 ст. л. молока
½ ст. л. сахара

2 яйца

1 Из муки (1 стакан), молока (2 ст. л.) и дрожжей приготовить опарное тесто, поставить в теплое место на 2–3 часа.

2 В опару добавить оставшееся молоко, муку, сахар, размягченное сливочное масло, хорошо вымесить и оставить для брожения еще на 1–2 часа. В процессе брожения тесто обмять.

3 Полученное тесто раскатать в квадратную лепешку.

4 На середину лепешки положить тертый сыр, смешанный с 1 ½ яйца.

5 Защипать края теста, придавая изделию круглую форму, в середине сделать небольшое отверстие, смазать его оставшейся частью яйца и выпекать на смазанном топленым маслом противне.

6 Готовое хачапури смазать топленым маслом.





Козинаки

500 г грецких орехов

250 г меда

3 ст. л. сахарной
пудры

1 Орехи крупно порубить, слегка обжарить без изменения цвета и очистить от оболочек.

2 Мед прогреть 3–4 раза до появления на поверхности пены.

3 Подготовленные ингредиенты соединить с сахарной пудрой.

4 Проварить на слабом огне 10 минут.

5 Полученную массу вылить слоем около ½ см на выстеленный пергаментом противень, разровнять, охладить.

6 Перед подачей нагретым ножом разрезать на порции.



1



3



4



Грузинская кухня. – М. : Эксмо, 2012. – 64 с. : ил. – (Кулина-
Г 90 рия. Вкусно. Быстро. Доступно).

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-56422-4

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012

Разработка принципиального макета: *А. Мусин*

Фото: *В. Кугаевский*

Издание для досуга

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *А. Мусин*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями** обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: **international@eksmo-sale.ru**

International Sales: *International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.*
international@eksmo-sale.ru

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении,** обращаться по тел. 411-68-59, доб. 2299, 2205, 2239, 1251.
E-mail: **vipzakaz@eksmo.ru**

**Оптовая торговля бумажно-беловыми
и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:**
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**, сайт: **www.kanc-eksmo.ru**

Подписано в печать 23.03.2012. Формат 60х90^{1/16}.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 4,0.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-56422-4



9 785699 564224 >

Грузинская КУХНЯ

**Приготовить завтрак, обед,
ужин вкусно и быстро? Легко!**

Серия «Вкусно. Быстро. Доступно» поможет вам приготовить вкусные и разнообразные блюда без особых усилий! Следуя подробным инструкциям с пошаговыми фотографиями, вы сможете воспроизвести даже самое сложное блюдо быстро и легко!

Закуска и выпечка, блюда из мяса и рыбы, десерты и напитки, традиционные или оригинальные блюда... Теперь не нужно задумываться о том, как разнообразить ваш стол, ведь все самые яркие и только проверенные рецепты вы сможете найти в наших книгах. Теперь удивлять своих близких каждый день разными и вкусными блюдами вам будет проще и интересней!

ISBN 978-5-699-56422-4



9 785699 564224 >

