

Харчо(Грузинская кухня)

Автор: Jaxa

08.05.2011 03:30 - Обновлено 08.05.2011 03:31



Очень вкусно. Грузинская кухня всегда отличается своими кулинарными шедеврами.

Требуемые ингредиенты

- вода — 3 л.
- говядина (грудинка) — 500 г.
- рис — ½ стакана
- грецкие орехи — ½ стакана
- лук репчатый — 4 головки
- чеснок — 4-6 зубчиков
- корень петрушки — 1 шт.
- мука кукурузная — 1 ст. ложка
- масло топленое — 1 ст. ложка
- тклапи (сушеная пастила из ткемали) — 50 г.
- лавровые листья — 1-2 шт.
- кинза — 10-15 веточек
- петрушка — 10-15 веточек
- базилик — 5-6 веточек
- хмели-сунели — 1 ч. ложка
- семена кориандра молотые — ½ ч. ложки
- семена тмина молотые — 1 щепотка
- шафран молотый — ¼ ч. ложки
- перец жгучий зеленый — ½ стручка
- перец душистый — 5-6 горошин
- перец черный молотый
- соль

Харчо(Грузинская кухня)

Автор: Jaxa

08.05.2011 03:30 - Обновлено 08.05.2011 03:31

Шаг 1.Тклапи измельчите, залейте кипящей водой в не окисляющейся посуде, плотно закройте ее крышкой и оставьте тклапи для набухания на 20–30 минут, затем разотрите.

Шаг 2.Грудинку вместе с хрящами нарежьте кусочками массой 25–30 г, залейте холодной водой, на сильном огне доведите до кипения и варите на слабом огне до готовности, постоянно снимая пену и жир. В конце приготовления добавьте лавровый лист и несколько зерен душистого перца.

Шаг 3.Лук мелко порубите, обжарьте на разогретом топленом масле до легкого золотистого цвета, добавив в конце приготовления муку. Корень петрушки мелко нарежьте и слегка обжарьте, добавив столовой ложки жира, снятого с бульона.

Шаг 4.В кипящий бульон добавьте промытый рис, лук, корень петрушки, лавровый лист, тклапи или мякоть 5–6 ягод алычи, слегка обжаренную в 2–3 столовых ложках снятого с бульона жира, и варите на слабом огне 7–10 минут.

Шаг 5.Затем добавьте мелко истолченные орехи, кориандр, хмели-сунели, тмин, настой шафрана (см. совет на с.), душистый и черный перец, соль и варите до готовности риса.

Шаг 6.Снимите кастрюлю с огня, добавьте толченый чеснок, мелко рубленую кинзу, зелень петрушки и базилика, измельченный зеленый перец. Настаивайте, накрыв крышкой, 3–5 минут.

Шаг 7.Суп-харчо подавайте горячим в супнице или порционно, посыпав рубленой зеленью. К такому супу обычно предлагают ржаной хлеб.

Тклапи — пастила из **ткемали** или алычи, высушенная на солнце пластинками толщиной не более 3 мм, хранится свернутой в трубку.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{jcomments on}