

## Сациви из курицы

Автор: Jaxa

09.12.2010 20:57 -

---



Сациви это классическое блюдо грузинской кухни, но я немного отступлю от классического рецепта и буду использовать уксус и немного другие пряности.

### Требуемые ингредиенты

- 1 курица, лук репчатый,
- перец горошком,
- гвоздика и кавказский шафран или молотая
- сушеная кинза
- лавровый лист,
- чеснок,
- хмели-сунели,
- жгучий красный перец,
- корица,
- белый винный уксус или пара капель лимонного сока,
- грецкие орехи 500г,
- сливочное масло,
- кинза и зерна
- граната для украшения,
- соль

Курицу для сациви поместим в большую кастрюлю, добавим луковичку с воткнутой в нее гвоздичкой, перец горошком, посолим и варим примерно час. Затем добавим лавровый листик и варим еще минут пятнадцать. Потом курицу достанем из остывшего бульона, разломаем на куски и отправим в разогретую духовку немного протомиться. 1 .Пока курица варится, пропустим дважды через мясорубку полкило грецких орехов.

2.Перетереть в ступке два крупных зубчика чеснока с солью, одной гвоздичкой и двумя чайными ложками кавказского или «имеретинского» шафрана (это всем знакомые

## Сациви из курицы

Автор: Jaxa

09.12.2010 20:57 -

---

бархатцы, только дикая их разновидность, а обычный шафран -это крокус).

3.Все тщательно перетираем, добавляем 4 чайных ложки хмели-сунели, одну ложку жгучего красного перца, пол-ложки молотой корицы.

Перемешиваем. Добавляем 3 столовые ложки белого винного уксуса или несколько капель лимонного сока (это отступление от классического грузинского рецепта сациви с курицей, но так вкуснее), несколько ложек бульона.

В пропущенные через мясорубку орехи подливаем понемногу бульон и перемешиваем до консистенции сметаны. Чтобы соус получился нежным, протрем орехово-бульонную массу через мелкое сито.

Добавляем специи с уксусом в ореховую массу.

Мешаем и подливаем бульон. У нас должна получиться консистенция, где-то между кефиром и сметаной. Соус не должен быть слишком густым. Надо помнить, что при остывании, а сациви – это холодное блюдо, он еще загустеет.

По необходимости подсолить.

В глубокой сковороде растопим 50 г сливочного масла и пассеруем в нем мелкопорубленный репчатый лук (одну небольшую луковичку) и один зубчик чеснока до прозрачности, не жарить! Огонь очень умеренный.

Положим куски курицы и продолжаем готовить еще минут пятнадцать на слабом огне. Несколько раз переворачиваем куски курицы и пару раз подливаем немного куриного бульона, чтобы лук и курица не поджарились. Курица должна пропитаться ароматом пассерованного в сливочном масле лука.

Заливаем курицу соусом и очень аккуратно перемешиваем. Ждем, когда сациви настолько прогреется на слабом огне, что со дна начнут подниматься пузырьки. После нескольких крупных пузырьков выключаем огонь.

Переложим сациви в подогретый керамический горшок, закрываем крышкой. Убираем сациви в прохладное место, но не в холодильник. Даем настояться несколько часов.

Посыпаем сациви зернами граната и листиками свежей кинзы, подаем к столу не разогревая, холодным.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{jcomments on}