

УЖИНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

сытные блюда
на каждый день



АЛЕКСАНДР РОДИОНОВ

СОДЕРЖАНИЕ

УЖИНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

Чахохбили	4
Оджахури	6
Шкмерули	8
Чашушули	10
Солянка по-грузински	12
Хорциани	14
Сациви	16



ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

НА 6 ПОРЦИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1,5 кг курицы на кости
- 1 кг помидоров
- 500 г лука
- 3–4 зубчика чеснока
- 20 г сливочного масла
- 1 ст. л. томатной пасты
- 1/2 ст. л. паприки
- 1 ч. л. хмели-сунели или уцхо-сунели
- 1 ч. л. острого перца (по вкусу)
- 1 ч. л. куркумы или щепотка шафрана (для цвета)
- 1 ч. л. сахара
- соль по вкусу
- зелень по вкусу
- масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу крупно нарезать (или разделить после обжарки), обжарить по 5–7 минут с каждой стороны, отложить.
2. Добавить нарезанный лук, тушить 5–7 минут до размягчения.
3. Вернуть курицу, добавить томатную пасту и шафран, перемешать.
4. С помидоров можно снять шкурку, обдав их кипятком, затем произвольно нарезать или раздавить руками. Добавить к курице, всыпать все остальные специи, перемешать.
5. Тушить 20–25 минут на медленном огне под крышкой.
6. Добавить сливочное масло, дождаться растворения. Добавить мелко нарезанную зелень и чеснок, перемешать. Дать настояться.





ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

НА 6 ПОРЦИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг картофеля
- 800 г свинины (шея или лопатка)
- 300 г лука
- 300 г сладкого перца
- 2–3 зубчика чеснока
- 1 ч.л. уцхо-сунели
- 1 ч.л. молотого кориандра
- 1 ч.л. паприки
- 1 ч.л. острого перца (опционально)
- пучок зелени
- соль по вкусу
- масло для жарки
- 1 ст.л. аджики (опционально)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свинину нарезать кубиками, можно предварительно замариновать в аджике на несколько часов. Обжарить на среднем огне до румяной корочки в течение 10–15 минут. Отложить в сторону.
2. Добавить крупно нарезанный картофель, обжарить до золотистости в течение 10–15 минут. Отложить.
3. Добавить нарезанный лук и перец, обжарить 3–5 минут.
4. Вернуть картофель и мясо, добавить все специи, соль по вкусу, перемешать. Накрыть крышкой, томить 10–15 минут.
5. В конце или при подаче добавить измельчённую зелень и чеснок.





ШКМЕРУЛИ

НА 4–6 ПОРЦИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 курица
- 500 мл молока или жидких сливок
- 1 головка чеснока
- 1 ч. л. паприки
- 1 ч. л. острого перца (по желанию)
- соль по вкусу
- зелень (укроп, петрушка) по вкусу
- масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу разрезать вдоль пополам или нарезать крупными кусками. Традиционно для шкмерули курицу жарят целиком, распластав её как для цыплёнка табака. Посолить с двух сторон.

В глубокой сковороде разогреть масло. Выложить курицу кожей вниз и обжарить на среднем огне до готовности по 15–17 минут с каждой стороны. Отложить.

2. Чеснок растереть в ступке или мелко измельчить. В той же сковороде обжарить чеснок в течение 30 секунд.

3. Влить молоко или сливки и на медленном огне довести до лёгкого кипения. Добавить паприку, острый перец и при необходимости досолить.

4. Вернуть курицу в сковороду и готовить на среднем огне 10–15 минут, пока соус слегка не загустеет.

В конце посыпать мелко нарезанной зеленью.





ЧАШУШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

НА 6 ПОРЦИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг говядины
- 1 кг помидоров
- 500 г лука
- 500 г сладкого перца
- 4 зубчика чеснока
- 2 ст.л. томатной пасты
- 1–2 ч.л. аджики
- по 1 ч.л. хмели-сунели, молотого кориандра, паприки
- пучок кинзы, петрушки
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Говядину нарезать порционно, перемешать с аджикой. Добавить немного масла, тушить на среднем огне под крышкой 1 час.

2. Добавить нарезанный лук и перец, тушить 30 минут.

3. Добавить томатную пасту, специи, обжарить 2–3 минуты.

4. Добавить помидоры и соль по вкусу, тушить 20–30 минут.

В конце добавить измельчённый чеснок и зелень.

При подаче можно дополнительно украсить луком и посыпать зёрнами граната.





СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

НА 4 ПОРЦИИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500 г говядины
- 400 г тёртых томатов
- 200 г репчатого лука
- 150 г солёных огурцов
- 50–70 мл воды (опционально)
- 1–2 зубчика чеснока
- 1 ст.л. томатной пасты
- острая аджика по вкусу
- соль, перец по вкусу
- пучок зелени (кинза/петрушка)
- масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать брусочками поперёк волокон, лук — полукольцами. Огурцы нарезать соломкой или натереть на тёрке.

Разогреть масло, обжарить говядину 5–7 минут.

2. Добавить лук, перемешать, тушить под крышкой 20–25 минут. При необходимости долить воды.

3. Добавить томатную пасту и аджику. Обжарить 2–3 минуты.

4. Добавить томаты, огурцы. Посолить и поперчить, перемешать. Тушить на небольшом огне под крышкой 30–40 минут, до готовности мяса.

В конце или перед подачей добавить измельчённый чеснок и зелень.





ХОРЦИАНИ

НА 6 ПОРЦИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500 г свинины
- 500 г картофеля
- 500 г тёртых томатов
- 300 г лука
- 300 г болгарского перца
- 300 г моркови
- 300 г баклажанов
- 70 г сливочного масла
- 30 г растительного масла
- 3–4 зубчика чеснока
- 1 ч. л. аджики
- 1 ч. л. паприки
- соль по вкусу
- зелень по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель и лук нарезать крупно или оставить целиком. Мясо нарезать порционно, можно предварительно замариновать в аджике. Все остальные овощи нарезать крупным кубиком. Баклажаны посолить, оставить на 10 минут, затем промыть и отжать.

2. Растопить сливочное масло на растительном, добавить мясо. Тушить 15–20 минут на небольшом огне. Отложить.

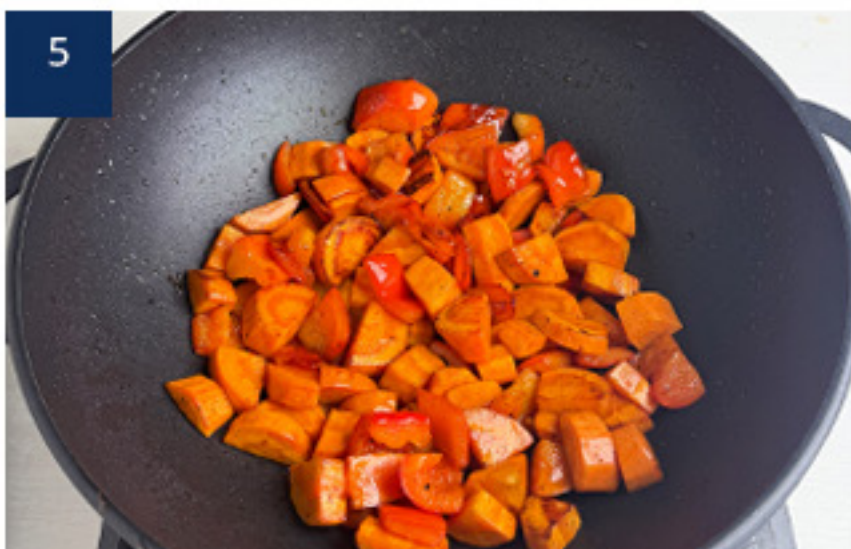
3. Добавить лук, обжарить 3–5 минут на сильном огне до золотистости. Отложить.

4. Добавить картофель, обжарить 7–10 минут до золотистости. Отложить.

5. Добавить морковь и перец, обжарить 5–7 минут, отложить.

6. Добавить баклажаны, обжарить 3–5 минут. Добавить томаты, аджику, паприку, соль по вкусу. Вернуть все овощи и мясо, перемешать. Томить под крышкой 10–15 минут.

Посыпать зеленью и измельчённым чесноком, дать настояться.





САЦИВИ

НА 6 ПОРЦИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 курица
- 500 г грецких орехов
- 1–2 головки лука
- 3–4 зубчика чеснока
- 1 ст.л. яблочного/винного уксуса
- специи: 2 ч.л. уцхо-сунели, 2 ч.л. имерет. шафрана, 2 ч.л. кориандра, 1 ч.л. паприки, 1/2 ч.л. корицы (опционально),
- соль и перец по вкусу, лавровый лист
- зелень, зёрна граната для подачи (опционально)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу залить водой, добавить лавровый лист и перец, можно обрезки лука. Варить на среднем огне 30–40 минут. Сохранить бульон.

2. Затем разрезать на крупные куски, посолить, обжарить или запечь в духовке при 180°C 20–25 минут до золотистости.

3. Лук мелко нарезать, протушить на верхнем жире с бульона 3–5 минут.

4. Грецкие орехи прокрутить на мелкой мясорубке.

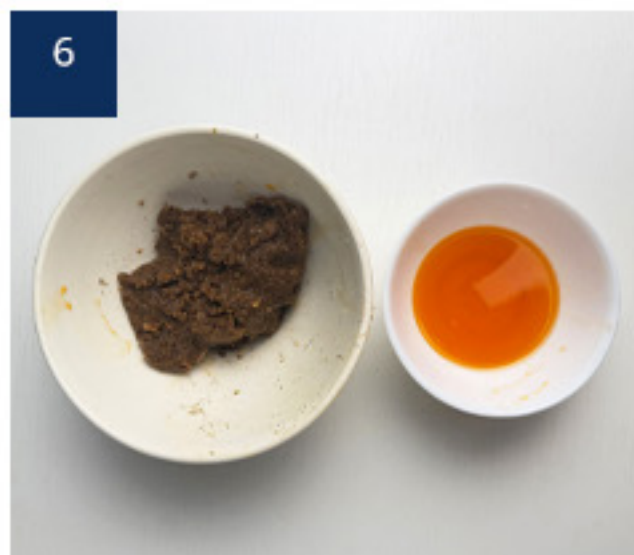
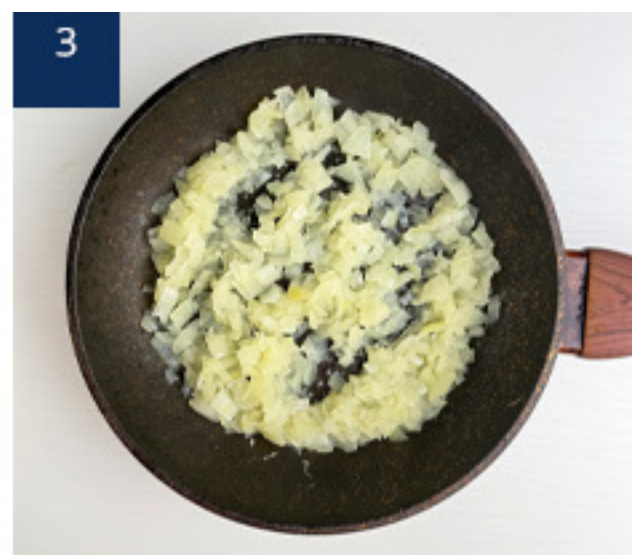
5. К чесноку добавить специи, растереть до состояния пасты.

6. Добавить к этой пасте 100 г орехов и 2 ст. л. бульона, вымешивать в течение 10–15 минут, отжимая выделившееся масло. Масло оставить для подачи.

7. К отжатой ореховой массе добавить оставшиеся орехи, лук и 350–400 мл бульона. Перемолоть блендером до состояния жидкого соуса.

8. Поставить соус на огонь, добавить уксус, соль по вкусу, выложить курицу, довести до кипения и снять с огня.

Остудить и подавать холодным. При подаче полить ореховым маслом.





САЦИВИ С РЫБОЙ

Приготовить соус сациви по предыдущему рецепту (шаги 3–7). Вместо куриного бульона можно использовать рыбный или овощной бульон или кубик.

Филе рыбы по вкусу (треска, сёмга, скумбрия и др.) посолить, поперчить и сбрызнуть лимонным соком. Обжарить до готовности.

Переложить рыбу в соус и охладить.

Традиционно подавать в холодном виде. При подаче полить ореховым маслом.

Приятного аппетита!

Ещё больше рецептов, сборников и
подборок — на сайте и в соцсетях

rodionovfood.com

Рецепты, сборники, подборки

