

блюда ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

закуски,
первые и вторые блюда,
десерты

50

рецептов



блюда ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

закуски,
первые и вторые блюда,
десерты



ЭКМО
Москва
2012



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 угря	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
Лоблио 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

Пхали (курица со специями)

Состав:

1,5 кг курицы
300 г грецких орехов
3-4 яйца
1 головка репчатого лука
1-2 зубчика чеснока
0,5 ч. л. шафрана
1 пучок кинзы
3-4 веточки укропа
2-3 ст. л. 3%-ного уксуса
2-3 лавровых листа
5-6 горошин душистого перца
острый перец
зерна граната
соль.

1. Курицу отварить вместе с половиной лука, лавровым листом и душистым перцем.
2. После этого снять с нее кожу, а также темные прожилки в ножках. Куриное мясо мелко нарезать.
3. Яйца отварить вкрутую. Желтки не используются, а белки измельчить ножом.
4. Зелень нарезать как можно мельче. Чеснок пропустить через чеснокодавилку, чтобы из него получилась кашка. Орехи пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Оставшийся лук нарезать очень тонкими и мелкими ломтиками.
5. Все подготовленные продукты соединить и перемешать. Добавить уксус, шафран, острый перец и посолить.
6. Перед подачей украсить зернами граната.

Пхали лучше всего приготовить заранее, чтобы блюдо смогло хорошо пропитаться ароматом специй.

Время приготовления: 1 ч 20 мин
Количество порций: 6



Пхали из шпината

1. Шпинат отварить, хорошо отжать, измельчить.
2. Орехи, чеснок, зелень измельчить, репчатый лук нарезать полукольцами, добавить специи, перемешать до получения однородной массы.
3. Смешать шпинат с ореховой массой, настаивать 2 ч.
4. Украсить зернами граната и подать на стол.

Состав:

500 г шпината
200 г грецких орехов
1 головка репчатого лука
2 зубчика чеснока
10 г имеретинского шафрана
10 г уйхо-сунели
5 г молотых семян кинзы
30 мл винного уксуса
1 пучок кинзы
100 г зерен граната
молотый красный перец
и соль по вкусу.

Время подготовки: 15 мин
Время приготовления: 20 мин
Количество порций: 4–6



Пхали из стручковой фасоли

Состав:

500 г стручковой фасоли
200 г грецких орехов
1 головка репчатого лука
2 зубчика чеснока
10 г имеретинского шафрана
10 г уцхо-сунели
5 г молотых семян кинзы
4 веточки базилика
2 веточки чабера
30 мл винного уксуса
молотый красный перец
соль по вкусу.

1. Фасоль отварить, хорошо отжать и измельчить.
2. Орехи, чеснок, зелень измельчить, репчатый лук нарезать тонкими полукольцами, добавить специи, уксус и соль, перемешать.
3. Фасоль перемешать с ореховой заправкой, дать настояться 2 ч.

Время подготовки: 2 ч

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4–6



Лоббио из фасоли

1. Фасоль залить водой, добавить 1 измельченную головку репчатого лука и варить 2,5 ч.
2. Когда фасоль разварится, размять ее так, чтобы не осталось целых бобов, и варить еще 10 мин.
3. Снять с огня, посолить, добавить измельченные репчатый лук, чеснок, зелень кинзы и специи.
4. Можно украсить измельченным болгарским перцем.

Состав:

1 кг красной фасоли
3 головки репчатого лука
4 зубчика чеснока
10 г хмели-сунели
10 г молотого кориандра
1 пучок кинзы
молотый красный перец
соль по вкусу.



Время приготовления: 2 ч 40 мин
Количество порций: 8–10

Сациви (птица под соусом из орехов)

Состав:

1,5 кг курицы
или индейки
1,5 л воды.

Для соуса:

8 головок репчатого лука
3–4 стакана грецких орехов
2–3 ч. л. нарубленного чеснока
1,5–2 ст. л. кукурузной или пшеничной муки
1 ч. л. кориандра
1 ч. л. черного молотого перца
0,5 ч. л. корицы
5 бутонов гвоздики
1 ч. л. хмели-сунели
1 ст. л. гранатового сока
0,25 ч. л. толченого стручкового перца
0,5 стакана куриного жира
2,5–3 стакана куриного бульона
соль.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 10

1. Курицу отварить до полуготовности, вынуть из бульона, посолить, выложить на противень брюшком вниз, добавить немного бульона и запечь в духовке до готовности, периодически переворачивая, чтобы она подрумянилась со всех сторон.
2. Лук нашинковать и обжарить на половине куриного жира. На оставшемся жире обжарить муку до золотистого цвета, затем добавить охлажденный бульон, размешать и вскипятить.
3. Измельченные грецкие орехи соединить с чесноком, перцем, кориандром, солью, влить бульон и смешать с луком. Полученную массу измельчить. Тушить 15–20 мин, помешивать. Затем добавить гвоздику, корицу, хмели-сунели, влить гранатовый сок и прогревать на слабом огне 5–8 мин.
4. Готовую птицу нарезать кусочками, залить горячим соусом сациви и оставить остужаться.



Сациви из угря

1. Рыбу нарезать порционными кусками, посолить, сбрызнуть лимонным соком.
2. Обвалять в муке и обжарить на масле до золотистой корочки.
3. Залить соусом и подать на стол.

Состав:

2 кг филе угря
сок 2 лимонов
500 мл соуса сациви
100 г муки
100 мл растительного
масла
соль по вкусу.

Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 10–12



Сациви с цветной капустой

Состав:

500 г цветной капусты
4 головки репчатого лука
4 зубчика чеснока
1 пучок кинзы
50 мл растительного масла
400 г грецких орехов
10 г корицы
10 г гвоздики
10 г хмели-сунели
10 г шафрана
50 мл винного уксуса
50 г зерен граната
молотый красный перец
и соль по вкусу.

1. Измельченные орехи, чеснок, зелень смешать со специями, развести водой и варить 5 мин.
2. Добавить измельченный и обжаренный на масле лук.
3. Капусту разделить на соцветия и отварить в подсоленной воде, сбрызнуть уксусом, залить полученным соусом, дать настояться 3 ч.
4. Украсить зернами граната.

Время подготовки: 3 ч

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 4



Суп харчо классический

1. Мясо нарезать кусочками, залить водой и варить 1,5 ч.
2. Всыпать рис и варить еще 10 мин.
3. Добавить измельченный и обжаренный репчатый лук, измельченные орехи, соус, хмели-сунели, перец, посолить и варить 10 мин.
4. Добавить толченый чеснок, измельченную зелень укропа и настоять суп в течение 15 мин.

Состав:

300 г филе говядины
2,5 л воды
150 г риса
80 г грецких орехов
100 мл соуса ткемали
2 головки репчатого лука
3 зубчика чеснока
1 ч. л. хмели-сунели
зелень укропа
черный перец горошком
соль по вкусу.

Время приготовления: 2 ч 10 мин

Количество порций: 5



Бозартма из цыпленка

Состав:

2 цыпленка
4 головки репчатого лука
5 помидоров
50 г сливочного масла
по 2 веточки пряной
зелени (кинзы,
базилика,
мяты,
петрушки,
укропа)
4 зубчика чеснока
1 стручок острого перца
соль по вкусу.

1. Цыплят разделить на порционные куски и потушить на сливочном масле с измельченным репчатым луком, залить 1,5 л воды и варить 15 мин.
2. Добавить разваренные помидоры, измельченную пряную зелень, острый перец и чеснок.
3. Посолить и варить еще 5 мин.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Чихиртма из баранины

1. Сварить бульон.
2. Измельченный репчатый лук обжарить на масле, добавить муку, переложить в процеженный бульон и варить в течение 10 мин.
3. Яйца смешать с 200 мл бульона, уксусом, заправить смесью суп, посолить, поперчить и варить до загустения.
4. Перед подачей добавить измельченную зелень кинзы.

Состав:

250 г баранины
2 яйца
30 г топленого масла
1 ст. л. муки
1 головка репчатого лука
20 мл винного уксуса
3 веточки кинзы
перец и соль по вкусу.

Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 2



Чихиртма из курицы

Состав:

1 курица

2 головки репчатого лука

3 яйца

3 ст. л. сливочного масла

1 пучок кинзы

перец и соль по вкусу.

1. Курицу отварить до полуготовности, нарезать кусками.
2. Потушить на масле с измельченным репчатым луком.
3. Влить бульон, варить в течение 15 мин, посолить, поперчить, заправить яйцами.
4. Посыпать измельченной зеленью кинзы и подать на стол.

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4



Чихиртма (суп из курицы)

Время приготовления: 1 ч 20 мин

Количество порций: 4

1. Лук нашинковать и пассеровать на разогретой сковороде со сливочным или топленным маслом.
2. После того как лук приобретет золотистый цвет, всыпать муку и продолжать пассеровать еще приблизительно 2–3 мин, затем влить бульон. Когда смесь закипит, поставить отстаиваться, дальше постепенно ввести желтки. Затем добавить мелко нарезанную свежую кинзу и винный уксус. Чтобы избежать свертывания желтка, нельзя допускать закипания заправленного супа.
3. При подаче на порцию положить несколько кусочков отварной курицы или баранины и посыпать сверху мелко рубленой зеленью.

Состав:

600 г курицы (можно взять 500 г баранины)
1 л бульона
4 желтка
60 г сливочного или топленного масла
20 г пшеничной муки
2 головки репчатого лука
50 г винного уксуса
2 пучка кинзы, соль.



Хаши

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2

1. Через мясорубку пропустить свиное сало и выложить его в кастрюлю. Говяжьи ножки вымыть, обсушить и порубить, положить поверх сала.
2. Рубец и сычугу тоже нарезать и положить в кастрюлю к остальным мясным продуктам. На сильном огне припустить под крышкой в собственном соку. После того как выкипит весь выделившийся сок, начать постепенно подливать кипяток (2 стакана) и продолжать варить до тех пор, пока мякоть и хрящевые части говяжьих ног не станут свободно отделяться от костей.
3. Белый хлеб обрезать от корок, замочить в молоке и оставить набухать. За 15–20 мин до готовности выложить замоченный хлеб, сливочное масло, посолить и поперчить.

Состав:

200 г говяжьих ножек
250 г рубца
100 г сычуга
1 ст. л. бульона
10 г чеснока
20 г свиного сала
10 г сливочного масла
25 г белого хлеба
1 ст. л. молока
молотый перец
соль.

Отдельно к супу подать толченый с солью чеснок, разбавленный небольшим количеством бульона.

Татариахни (суп из говядины)

Состав:

1 кг говядины (лучше всего жирной грудинки)
3–4 моркови
2 головки репчатого лука
1–2 лавровых листа
1 пучок петрушки
4–5 веточек сельдерея
4–5 веточек укропа
1 стручковый перец
чеснок
соль.

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 6

1. Говядину вымыть, обсушить и нарезать кусочками среднего размера. Положить в кастрюлю и залить водой. Варить мясо до готовности, периодически необходимо снимать образовавшуюся в процессе варки пену.
2. Нарезать кружочками морковь и добавить вместе с луком в бульон. Половину сельдерея и петрушки целиком вместе с корешками также добавить в бульон. Лавровый лист и стручковый перец положить в суп за 10 мин до его готовности; посолить.
3. Перед подачей вынуть из супа зелень, затем добавить толченый чеснок и свежую нарезанную зелень петрушки и укропа.

Мужужи (суп из свинины)

Состав:

1 кг свинины (можно использовать свиные ножки
уши
хвосты)
2–3 зубчика чеснока
1 головка репчатого лука
1 морковь
2 лавровых листа
кинза
гвоздика
корица
зелень петрушки
черный перец горошком
соль.

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 6

1. Свинину вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Из свиных ножек удалить трубчатые кости, уши и хвосты нарезать на кусочки и все вместе положить в кастрюлю.
2. В кастрюлю налить холодной воды, чтобы мясные продукты были полностью покрыты водой, и варить в течение 30–40 мин. После варки бульон процедить.
3. После этого мясо переложить в другую посуду, залить процеженным бульоном и, добавив зелень петрушки, лук, морковь, специи, соль, варить до полной готовности (в холодном виде бульон должен получиться желеобразным).
4. Мужужи подавать в холодном виде.

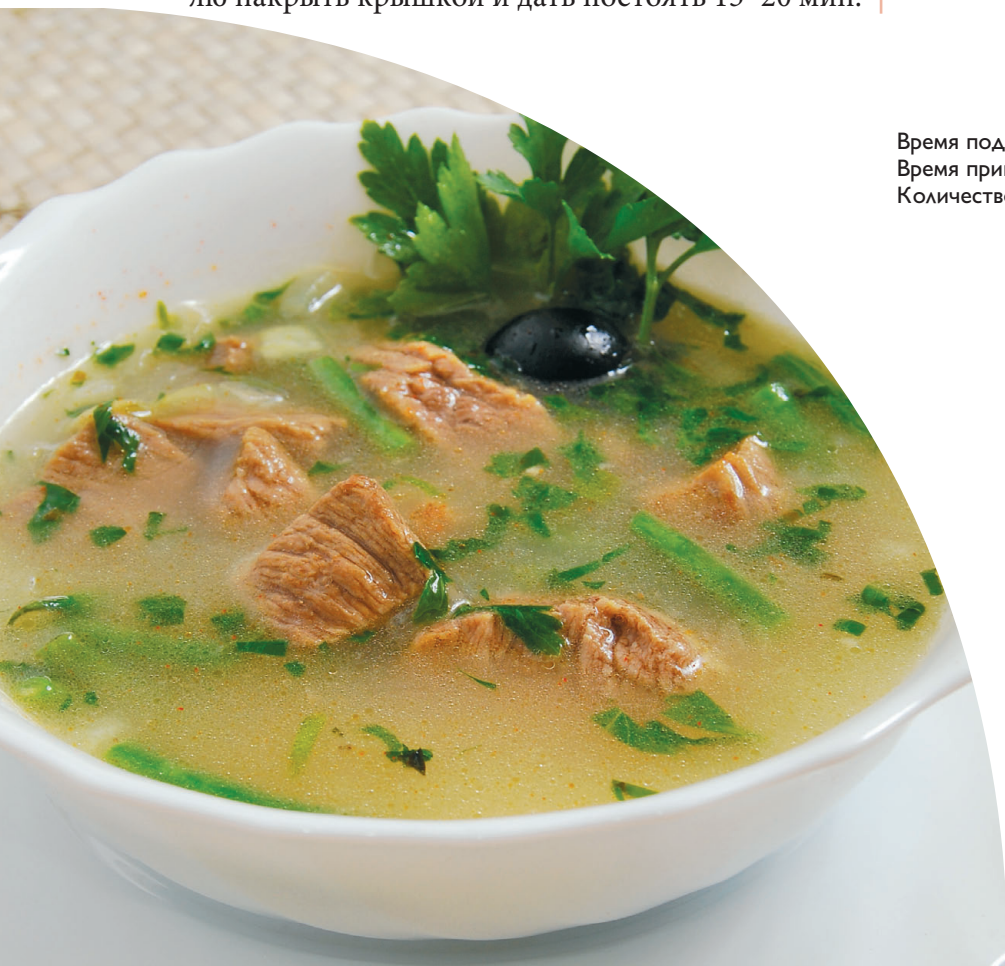


Лобио с мясом (фасоль с говядиной)

1. Фасоль замочить на 5–6 ч. Варить в слегка подсоленной воде до готовности. Когда фасоль сварится, размять ложкой.
2. Для заправки говядину нарезать кусочками и тушить в глубокой сковороде 20–25 мин. Добавить нашинкованный лук и продолжать тушить до полной готовности.
3. Помидоры обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу, нарезать кубиками. Зелень порубить. Чеснок измельчить и смешать с солью. Перец нарезать кольцами. В готовое мясо добавить помидоры, зелень, перец, чеснок. Все вместе тушить в течение 10 мин.
4. Готовую заправку добавить к фасоли. Дать прокипеть 5 мин. Лобио нужно все время помешивать, чтобы оно не пригорело. Затем кастрюлю накрыть крышкой и дать постоять 15–20 мин.

Состав:

500 г фасоли
600–700 г жирной
говядины (желательно
грудинки)
600–700 г помидоров
3–4 головки репчатого
лука
4–5 зубчика чеснока
1 большой пучок кинзы
1 маленький пучок укропа
1 маленький пучок чабера
1 маленький пучок
орегано
3 стручка острого перца
(или аджики)
соль.



Время подготовки: 5–6 ч
Время приготовления: 1,5 ч
Количество порций: 8

Бозбаш (суп из баранины)

Состав:

500 г баранины (мякоть)
50 г бараньего жира
1 ст. л. дробленого риса
3 головки репчатого лука
1 пучок кинзы
1 пучок петрушки
перец красный молотый
шафран на кончике ножа
соль.

1. Баранину вымыть, обсушить и нарезать кусочками размером 30–40 г, обжарить на разогретой сковороде с жиром. После того как мясо подрумянится, залить 5 стаканами кипяченой воды.
2. Бульон довести до кипения, затем убавить огонь и варить в течение 30 мин, периодически удаляя образовавшуюся пену.
3. Лук нашинковать и добавить в бульон, положить промытый рис и продолжать варить на маленьком огне до полной готовности.
4. Приблизительно за 10 мин до готовности добавить молотый перец, шафран, рубленую зелень кинзы и петрушки. Посолить.
5. Перед подачей блюдо посыпать мелко нарубленной зеленью.

Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 4



Шашлык из духовки

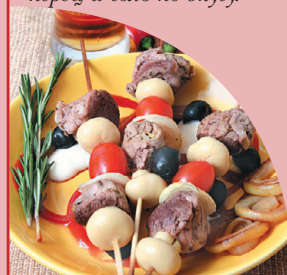
Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 2

1. Мясо нарезать кусочками, посолить и поперчить.
2. Репчатый лук очистить и обдать кипятком. Помидоры разрезать пополам.
3. Все продукты поочередно надеть на шампуры, сбрызнуть растительным маслом и пряным соусом.
4. Противень смазать маслом и пряным соусом, выложить на него шампуры с мясом. Подавать на стол сразу после приготовления.

Состав:

250 г постной свинины
100 г маринованных шампиньонов
1 головка репчатого лука
2 помидора
1 ст. л. растительного масла
пряный соус
перец и соль по вкусу.



Шашлык из цыпленка с грушами и сыром

Время подготовки: 1 ч

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 6

1. Цыплят нарезать кусками, слегка отбить, посолить, поперчить.
2. Очищенные от кожуры груши нарезать кубиками, репчатый лук и болгарский перец — кольцами. Все смешать с томатным соусом и мариновать 1 ч.
3. Сыр смешать с сухарями, куски цыпленка обмакнуть в эту смесь и нанизать на шампуры, чередуя с луком и перцем.
4. Полить маринадом и жарить.

Состав:

3 цыпленка
500 г груш
200 г тертого сыра
300 мл томатного соуса
2–3 головки репчатого лука
2 болгарских перца
100 г панировочных сухарей
30 мл растительного масла
перец и соль по вкусу.



Шашлык «Хазани хоровац»

Состав:

1 кг баранины
100 г топленого масла
100 мл гранатового сока
1 болгарский перец
50 г маслин
1 пучок петрушки
молотый черный перец
соль по вкусу.

**Время приготовления:** 40 мин**Количество порций:** 5

1. Баранину очистить от пленки, нарезать небольшими кусками, посыпать солью, перцем и обжарить на топленом масле.
2. В готовое мясо влить гранатовый сок, все перемешать.
3. Шашлык украсить маслинами, нарезанным болгарским перцем и зеленью петрушки.

Шашлык «Домашний»

Состав:

400 г баранины
100 мл гранатового сока
60 г бараньего топленого сала
1 головка репчатого лука
перец и соль по вкусу.

**Время приготовления:** 20 мин**Количество порций:** 2

1. Баранину нарезать небольшими кусками. На разогретой с бараньим салом сковороде обжарить мясо до готовности.
2. Посыпать его солью и перцем, затем переложить в глубокую посуду, закрыть крышкой и слегка припустить.
3. Репчатый лук измельчить, посыпать им мясо и полить гранатовым соком. Можно подать с овощами.

Нежная свинина

1. Свиную шейку нарезать кусочками. Мясо залить майонезом и перемешать.
2. Чеснок измельчить, репчатый лук нарезать кольцами.
3. Выложить все к мясу, еще раз перемешать.
4. Посолить, поперчить и оставить мариноваться на 2 ч.
5. Нанизать мясо на шпажки и жарить над углями.
6. Подать с зеленым горошком и луком.

Состав:

1 кг свиной шейки
1 головка репчатого лука
100 г зеленого горошка
150 мл майонеза
2 зубчика чеснока
1 пучок зеленого лука
перец и соль по вкусу.

Время подготовки: 2 ч
Время приготовления: 30 мин



Свинные ребрышки в глазури

Состав:

1 кг свинных ребрышек
1 палочка свежего имбиря
сок 0,5 лимона
3 ст. л. соевого соуса
2 ст. л. крепленого
сладкого вина
1 ст. л. меда
1 ст. л. томатного соуса
перец и соль по вкусу.

1. Свинину нарезать небольшими кусочками, обсушить, посолить и поперчить.
2. Из лимона отжать сок.
3. Имбирь мелко нарезать и перемешать с лимонным соком.
4. Добавить соевый и томатный соусы, вино и мед.
5. Все поставить на огонь, довести до кипения. Мясо жарить на решетке гриля 20 мин.
6. За несколько минут до готовности обмазать его получившейся глазурью.

Время приготовления: 35 мин

Количество порций: 5



Свинина с овощами в духовке

1. Свинину нарезать порционными кусками и слегка отбить.
2. Овощи нарезать.
3. Смазать противень маслом. Выложить на него мясо, затем поочередно — все овощи (сначала выложить лук).
4. Залить майонезом.
5. Сыр натереть на терке и посыпать им блюдо.
6. Готовить в духовом шкафу 30 мин.

Состав:

600 г свинины
4 головки репчатого лука
350 г сыра
4 помидора
4 болгарских перца
3 баклажана
400 мл майонеза
2 ст. л. растительного масла.

Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 3



Мясное ассорти в маринаде

Состав:

1,5 кг свинины
1,5 кг говядины
5 головок репчатого лука
1 зубчик чеснока
5 помидоров
10 мл винного 3%-ного уксуса
зелень петрушки
базилика
укропа
несколько листиков мяты
перец и соль по вкусу.

1. Мякоть свинины и говядины нарезать брусочками длиной 5–7 см.
2. Вдоль брусочков сделать надрезы и начинить их смесью измельченной зелени петрушки, укропа, мяты, чеснока, соли и перца.
3. Мариновать с нарезанным репчатым луком в прохладном месте 5 ч.
4. Нанизать мясо на шпажки и жарить на углях.
5. Гарнировать помидорами, зеленью и сбрызнуть уксусом.

Время подготовки: 5 ч

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 15



Мясо с фруктами

1. Яблоки нарезать и засыпать сахаром, инжир залить кипятком.
2. Через 15 мин добавить к ним нарезанную айву, сок граната, уксус.
3. Баранину нарезать и положить в маринад, залить вином, мариновать 5 ч.
4. Мясо нанизать на шампуры с кусочками фруктов. Во время приготовления поливать маринадом.

Состав:

1,5 кг бараньей корейки
сок 1 граната
2 айвы
200 г сушеного инжира
5 яблок
500 мл красного вина
50 г сахара
60 г чернослива
10 мл уксуса
перец и соль по вкусу.

Время подготовки: 5 ч
Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 8



Говядина, маринованная с орехами

Состав:

1 кг говядины
5 головок репчатого лука
5 зубчиков чеснока
2 стакана грецких орехов
1,5 стакана винного уксуса
2 ст. л. коньяка
молотый черный перец
кориандр
соль по вкусу.

1. Репчатый лук нарезать кольцами, чеснок натереть на мелкой терке, орехи измельчить.
2. Мясо нарезать небольшими кусочками. Каждый кусочек мяса посолить, натереть перцем и чесноком.
3. Уложить мясо слоями, пересыпая луком и измельченными грецкими орехами.
4. Залить мясо винным уксусом, смешанным с коньяком и кориандром.
5. Накрыть посуду крышкой и поставить в прохладное место на 8 ч.
6. Жарить с луком над раскаленными углями.

Время подготовки: 8 ч

Время приготовления: 35 мин

Количество порций: 5



Мясо, маринованное с чайной заваркой

1. Ребрышки натереть солью и перцем. Сложить в глубокую посуду и добавить лавровый лист.
2. Добавить в мясо заварку, тщательно перемешивать, пока заварка не впитается.
3. Влить майонез, снова перемешать и оставить на 2 ч.
4. Готовить над раскаленными углями на решетке гриля.
5. Украсить зеленью укропа. Можно подать с овощами.

Состав:

500 г свиных ребрышек
100 мл чайной заварки
1 лавровый лист
100 мл майонеза
зелень укропа
перец и соль по вкусу.

Время подготовки: 2 ч
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 2



Мясо в кефире

Состав:

500 г свинины
750 мл кефира
1 пучок кинзы
4 головки репчатого лука
перец и соль по вкусу.

1. Свинину нарезать небольшими порционными кусочками.
2. Репчатый лук очистить и некрупно нарезать, зелень кинзы измельчить.
3. Все уложить слоями в кастрюлю, посолить, поперчить по вкусу и залить кефиром.
4. Кастрюлю закрыть и оставить мясо мариноваться на ночь. Нанизать его на шампуры и готовить на мангале над раскаленными углями.

Время подготовки: 8 ч

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 3



Баранина с яблоками

1. Баранину нарезать кусочками, замочить в сухом вине на 4 ч, посолить, поперчить и перемешать. Отставить еще на 2–3 ч.
2. Репчатый лук нарезать кольцами, яблоки — дольками, варить в течение нескольких минут в небольшом количестве воды.
3. Мясо насадить на шпажки, чередуя с луком и яблоками. Жарить над горячими углями.

Состав:

600 г мякоти баранины
5 маринованных яблок
3 головки репчатого лука
400 мл сухого вина
перец и соль по вкусу.

Время подготовки: 6–7 ч
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 3



Барашек в сметане

Состав:

700 г молодой баранины
400 мл сметаны
2 головки репчатого лука
600 мл винного уксуса
2 крупных яблока
400 г чернослива (без косточек)
перец и соль по вкусу.

1. Мясо нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить, замочить в винном уксусе и поставить в прохладное место на 3 ч.
2. Отдельно подогреть сметану, добавить в нее мелко нарезанные очищенные яблоки и чернослив, кольца репчатого лука.
3. Довести соус до кипения и положить в него куски уже маринованного мяса на 1 ч, после чего обжарить на шампурах.

Время подготовки: 4 ч

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 5



Курица пикантная в овощном маринаде

1. Мелко нарезать все овощи и спассеровать вместе с зеленью на растительном масле в течение 10–15 мин.
2. Добавить томатную пасту и жарить еще 5–10 мин. Добавить уксус, соль и специи и все вскипятить, добавить овощной бульон. Готовый маринад охладить.
3. Курицу нарезать крупными кусками, мариновать в холодном месте 1–1,5 ч.
4. Жарить на шампурах над раскаленными углями, поливая маринадом.

Состав:

1 кг курицы
3 головки репчатого лука
2 помидора
1 болгарский перец
1 морковь
0,5 стакана томатной пасты
2 ст. л. растительного масла
3 ст. л. овощного бульона
1,5 стакана 3%-ного уксуса
1 ч. л. сахара
лавровый лист
гвоздика
корица
корень петрушки
сельдерей
укроп
перец и соль по вкусу.

Время подготовки: 1 ч 30 мин

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 5



Индейка с овощами «Особая»

Состав:

1 кг индейки
4 зубчика чеснока
4 крупных клубня картофеля
3 болгарских перца
3 головки репчатого лука
2 небольших кабачка
1,5 л воды
1,5–2 ст. л. уксуса
перец и соль по вкусу.

1. Индейку нарезать кусками средней величины.
2. Чеснок разрезать пополам и натереть им куски индейки. Посыпать солью и перцем.
3. В отдельную посуду налить воду и добавить уксус. В этом растворе замочить мясо на 2–2,5 ч.
4. Картофель и кабачки нарезать кружками, болгарский перец — кольцами, репчатый лук — на 4 части.
5. Мясо с овощами нанизать на шампуры, жарить на углях 25 мин.

Время подготовки: 2–2,5 ч
Время приготовления: 25 мин
Количество порций: 5



Овощной деликатес

1. Грибы и болгарский перец нарезать мелкими кусочками.
2. Репчатый лук и помидоры разрезать на четвертинки.
3. Сложить овощи в миску, добавить майонез, специи, соль и перец, мариновать 1–2 ч.
4. Нанизать помидоры, перец, лук и грибы на шампур и обжарить до мягкости.

Состав:

5 помидоров
4 болгарских перца
8 шампиньонов
2 головки репчатого лука
200 мл майонеза
специи
перец и соль по вкусу.



Время подготовки: 1–2 ч
Время приготовления: 10 мин
Количество порций: 2

Отбивная утка

Состав:

1 средняя утка
3 ст. л. растительного
масла или любого жира
500 мл молока
2 головки репчатого лука
2 болгарских перца
сок 0,5 лимона
специи
перец и соль по вкусу.

1. Утку разрезать на части среднего размера, слегка отбить, посолить, поперчить и замочить в молоке на 1–1,5 ч, добавив специи.
2. Репчатый лук и болгарский перец нарезать кольцами.
3. После замачивания нанизать куски утки на шампуры, чередуя с репчатым луком и болгарским перцем.
4. Мясо смазать маслом, полить соком лимона и обжарить на углях.

Время подготовки: 1–1,5 ч
Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4



Жареный карп

1. Вымытую, выпотрошенную и очищенную рыбу разделить на порционные куски.
2. Смешать сметану и разбавленный водой уксус.
3. Положить карпа в получившийся соус, посолить, поперчить, оставить на 3 ч в прохладном месте.
4. Жарить, предварительно посыпав панировочными сухарями.
5. Можно украсить дольками лимона и зеленью.

Состав:

1 кг карпа
3 ст. л. панировочных
сухарей
2 ст. л. сметаны
1 ст. л. уксуса
перец и соль по вкусу.

Время подготовки: 3 ч
Время приготовления: 20 мин
Количество порций: 4



Колбаски на гриле

Состав:

7 охотничьих колбасок

300 г ананаса

30 г сала

2 ст. л. соевого соуса

1 пучок укропа

2 ст. л. растительного
масла

1 ч. л. карри.

1. Колбаски нарезать небольшими кусочками. У ананаса удалить кожуру, оставшуюся мякоть нарезать. Сало измельчить.
2. Нарезанные ананас, колбаски и сало по очереди нанизать на шпажки, предварительно смазанные маслом.
3. Для получения маринада смешать растительное масло, соевый соус и карри.
4. Маринадом слегка сбрызнуть шашлык и жарить его в течение 7–10 мин на гриле.
5. Украсить зеленью укропа.

Время приготовления: 15 мин

Количество порций: 7



Ачма (пирожки с сыром и маслом)

1. Яйца взбить, добавить воду, муку, посолить и замесить тесто. Разделить его на 8 частей. Первая часть должна быть больше остальных. Сделать из теста шарики и оставить на 10 мин.
2. Шарики раскатать в тонкие пласты, больший – по размеру противня. Уложить его на смазанный маслом противень и полить маслом. Остальные пласты опустить в кипящую воду на 1–2 мин, вынуть и залить холодной водой. Откинуть на дуршлаг.
3. Сыр натереть на терке и смешать со сметаной и половиной масла.
4. На большой пласт теста положить 3 лепешки, поливая каждый пласт маслом. Сверху положить половину сырной начинки и вновь 3 пласта теста, смазанных маслом, сверху – оставшуюся сырную начинку. Края нижнего пласта загнуть, закрыть верхним пластом. Разрезать на куски и запекать при 200 °С до образования золотистой корочки.

Состав:

1 кг пшеничной муки
1 кг сыра сулгуни
300–500 г растопленного сливочного масла
200 г сметаны
5 яиц
250 мл кипяченой воды
соль.

Время приготовления:
1 ч 20 мин
Количество порций: 8



Сладкие пирожки

Состав:

600 г муки
2 ст. л. сметаны
2 яйца
20 г дрожжей
600 г сахара
200 г топленого масла
700 г очищенных грецких орехов
0,75 ч. л. кардамона
соль по вкусу.

1. Муку смешать со сметаной, яйцами, солью и топленным маслом.
2. Добавить разведенные в теплой воде дрожжи, замесить тесто и оставить в теплом месте на 1,5 ч.
3. Тесто разделить на части, раскатать в лепешки и вырезать кружками.
4. Измельченные орехи смешать с сахаром и кардамоном.
5. Начинку выложить на кружочки теста, защипнуть края. Выпекать в духовом шкафу 25 мин.

Время подготовки: 1,5 ч

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 8



Пирог с изюмом и орехами

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 8–10

1. Замесить тесто из муки, воды и соли. Изюм потушить с 2 ст. л. масла.
2. Снять с огня, добавить толченые орехи, сахар и все перемешать. Тесто разделить на 4 части, раскатать в пласт и выпекать на противне.
3. Слой теста смазать маслом, выложить начинку, затем пласт теста, начинку и т. д. Верхний пласт теста смазать смесью молока и желтка, защипить края и сделать надрезы. Выпекать в духовке.
4. Готовый пирог полить сахарным сиропом и поставить в духовой шкаф на 1 мин.

Состав:

1 кг муки
400 г сахара
300 г грецких орехов
200 г изюма без косточек
100 г топленого масла
1 яичный желток
30 мл молока
0,5 стакана сахарного сиропа
соль по вкусу.



Пахлава по-грузински

Время подготовки: 10 ч

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 10

1. Смешать маргарин с мукой, добавить сметану, соду и уксус. Добавить взбитые с солью желтки, ваниль и замесить тесто. Обернуть тесто в целлофан и убрать в холодильник на 10 ч.
2. Приготовить начинку: взбить белки с сахаром, добавить толченые орехи и изюм, пропущенный через мясорубку. Тесто разделить на 3 части, начинку — на 2 части.
3. Выложить первый пласт теста на смазанный маслом противень, на тесто — половину начинки. Накрыть ее вторым пластом теста и выложить оставшуюся начинку. Накрыть третьим пластом теста, защипнуть края и сделать проколы вилкой.
4. Выпекать на среднем огне 40 мин.

Состав:

750 г муки
150 г маргарина
50 г сливочного масла
250 мл сметаны
5 г соды
5 мл уксуса
3 яичных желтка
ваниль и соль по вкусу.

Для начинки:

350 г грецких орехов
200 г изюма
300 г сахара
3 яичных белка.



Чебуреки

Состав:

400 г муки
500 г говядины
250 г репчатого лука
1 яйцо
250 мл растительного масла
250 мл воды
соль и перец по вкусу.

**Время приготовления:** 40 мин**Количество порций:** 6–8

1. Мясо тщательно вымыть и пропустить через мясорубку. Лук очистить и нарезать мелкими кубиками. Полученный мясной фарш и мелко нарезанный лук смешать, добавить соль и перец по вкусу.
2. В просеянную через сито муку добавить яйцо. Затем влить теплую кипяченую воду и замесить крутое тесто.
3. Разделить тесто на ровные шарики и раскатать каждый шарик так, чтобы получился тонкий пласт. На тесто выложить приготовленный фарш и защипить края. Декоративно отрезать края ножом. Обжарить на сковороде в растительном масле до готовности.

Хачапури

Состав:

4 пласта слоеного теста
150 г сыра
50 г маргарина.

**Время приготовления:** 30 мин**Количество порций:** 4

1. Тонко раскатать пласт слоеного теста.
2. Разделить с помощью ножа раскатанный пласт теста на 4 равные части.
3. Сыр нарезать небольшими ломтиками и выложить на квадратики теста.
4. Защипить края теста так, чтобы получился треугольник.
5. Противень хорошо смазать маргарином и выпекать в духовке 15–20 мин при температуре 200 °С.

Курабье

1. Смешать сливочное масло с сахарной пудрой, добавить яичный белок и взбить.
2. В полученную массу всыпать муку и замесить жидкое тесто.
3. Массу выложить в кондитерский мешок с крупной узорной насадкой и выдавить на смазанный растительным маслом противень.
4. В центр каждого пирожного выложить по 1 ч. л. клубничного повидла. Выпекать в разогретом духовом шкафу 15 мин.

Состав:

500 г муки
200 г сливочного масла
3 ст. л. сахарной пудры
1 яичный белок
1 ч. л. ванильного сахара
100 г клубничного повидла
30 мл растительного масла.

Время приготовления: 25 мин
Количество порций: 3



Гозинаки

Состав:

500 г меда

1 кг грецких орехов.

1. Орехи обжарить.
2. Мед довести до кипения, дать остыть и снова довести до кипения.
3. Орехи выложить на кулинарную бумагу и залить медом.
4. Разровнять поверхность.
5. Дать застыть.

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 8



Десерт «Ласточкины гнезда» (орехи со взбитыми белками)

1. Белки охладить, взбить в крутую пену (так, чтобы масса увеличилась в 3 раза) с небольшим количеством сахара, понемногу добавляя его в массу и продолжая взбивать.
2. Миндаль порубить (можно измельчить в блендере) и соединить со взбитыми белками.
3. Чайной или десертной ложкой выложить белково-сахарную массу небольшими, но высокими холмиками на смазанный маслом противень.
4. Сделать в центре каждой кучки углубление, которое обсыпать измельченными орехами. Выпекать при 100–110 °С до подсыхания.

Состав:

150 г сахара
3 яичных белка
150 г миндаля или других орехов.



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 2

Ядра миндаля с изюмом

Состав:

500 г миндаля
500 г изюма
100 г сахарной пудры.

1. Миндаль обдать кипятком, снять кожуру.
2. Обсушить на сковороде.
3. Изюм промыть и обсушить.
4. Миндаль смешать с изюмом.
5. Посыпать сахарной пудрой и подать на стол.

Время приготовления: 10 мин



УДК 641/642
ББК 36.997
П 99

Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,
преподавателя графического дизайна
в Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*
Оформление переплета *А. Марычева*

50 рецептов. Блюда грузинской кухни. — М. : Эксмо, 2012. — 48 с. : ил.
П 99 ISBN 978-5-699-56071-4

Перед вами книга из новой кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и со-
бравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле,
салаты, баклажаны и кабачки, блюда из птицы, рыбы, мяса, выпечка. Все рецепты проверены,
снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, до-
ступно, разнообразно.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-56071-4

© ООО «Издательство «Эксмо», 2012

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *А. Марычев*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *В. Позднякова*
Корректор *Д. Горобец*

В оформлении обложки использовано фото: marco mayer / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

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

Подписано в печать 15.03.2012. Формат 70×100¹/₁₆.
Гарнитура «NewBaskerville». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.
Тираж экз. Заказ №

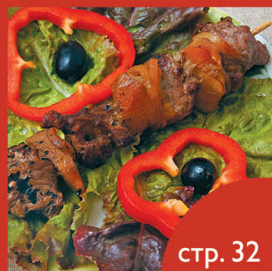
ISBN 978-5-699-56071-4



9 785699 560714 >



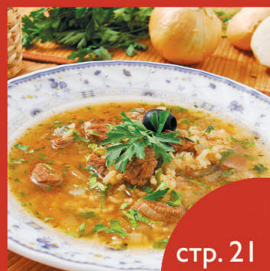
стр. 40



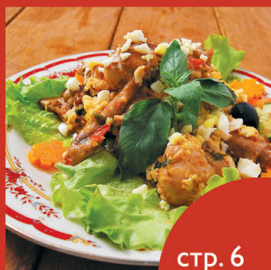
стр. 32



стр. 15



стр. 21



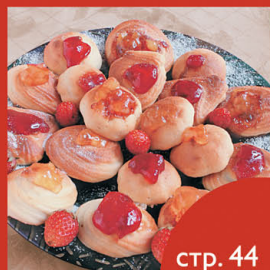
стр. 6



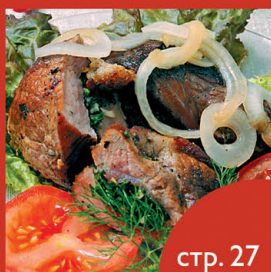
стр. 46



стр. 35



стр. 44



стр. 27



стр. 19



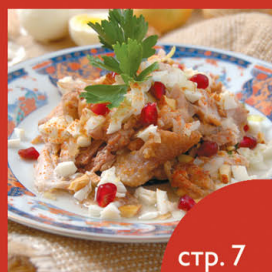
стр. 24



стр. 34



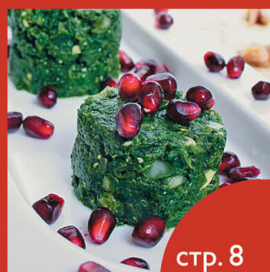
стр. 42



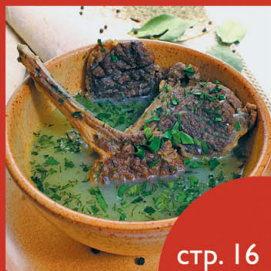
стр. 7



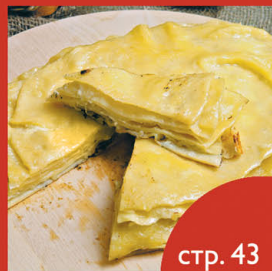
стр. 9



стр. 8



стр. 16



стр. 43



стр. 14



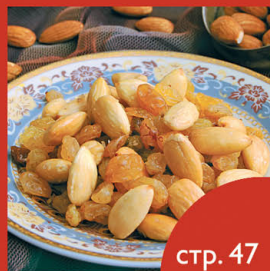
стр. 18



стр. 22



стр. 23



стр. 47

ISBN 978-5-699-56071-4



9 785699 560714 >