

Чахохбили (грузинское национальное блюдо)

Ингредиенты	Масса, г	
Курица	217	145
Мargarин столовый	20	15
Лук репчатый	126	126
Помидоры свежие	60	60
или томатное пюре	28	28
Мука пшеничная	2	2
Бульон или вода	50	50
Уксус 3%-ный	10	10
Чеснок	3	3
Кориандр (кинза), базилик (зелень)	11	11
Выход	300	250

Порционные куски курицы обжаривают, добавляют нарезанный кольцами пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры (или томатное пюре), сухую мучную пассеровку, бульон или воду, уксус, зелень кинзы и базилика, толченый чеснок, перец черный и соль и тушат до готовности.

Отпускают с соусом, в котором тушилась курица. Чахохбили можно готовить и из других видов птицы.

Источники

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.— М.: Экономика, 1982. — 720 с. — (Министерство торговли СССР)

From:

<http://itstinks.ru/> - It stinks!

Permanent link:

<http://itstinks.ru/doku.php/chaxoxbili>

Last update: 2025/02/12 20:13

