

Чахохбили (грузинское национальное блюдо)

Ингредиенты	Масса, г		
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	159	119	79
Жир животный топленый пищевой	15	12	10
Томатное пюре	20	15	12
Лук репчатый	35	25	20
Мука пшеничная	6	5	4
Помидоры свежие	40		
Огурцы соленые	30	30	20
Картофель	100	45	160
Чеснок	0,8	0,8	0,8
Выход	350	325	300

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

Permanent link:
<https://itstinks.ru/doku.php/chaxoxbili?rev=1739380068>

Last update: 2025/02/12 20:07

