

# 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
<b>Выход</b>	<b>350</b>	<b>325</b>	<b>300</b>

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 рецептур 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**