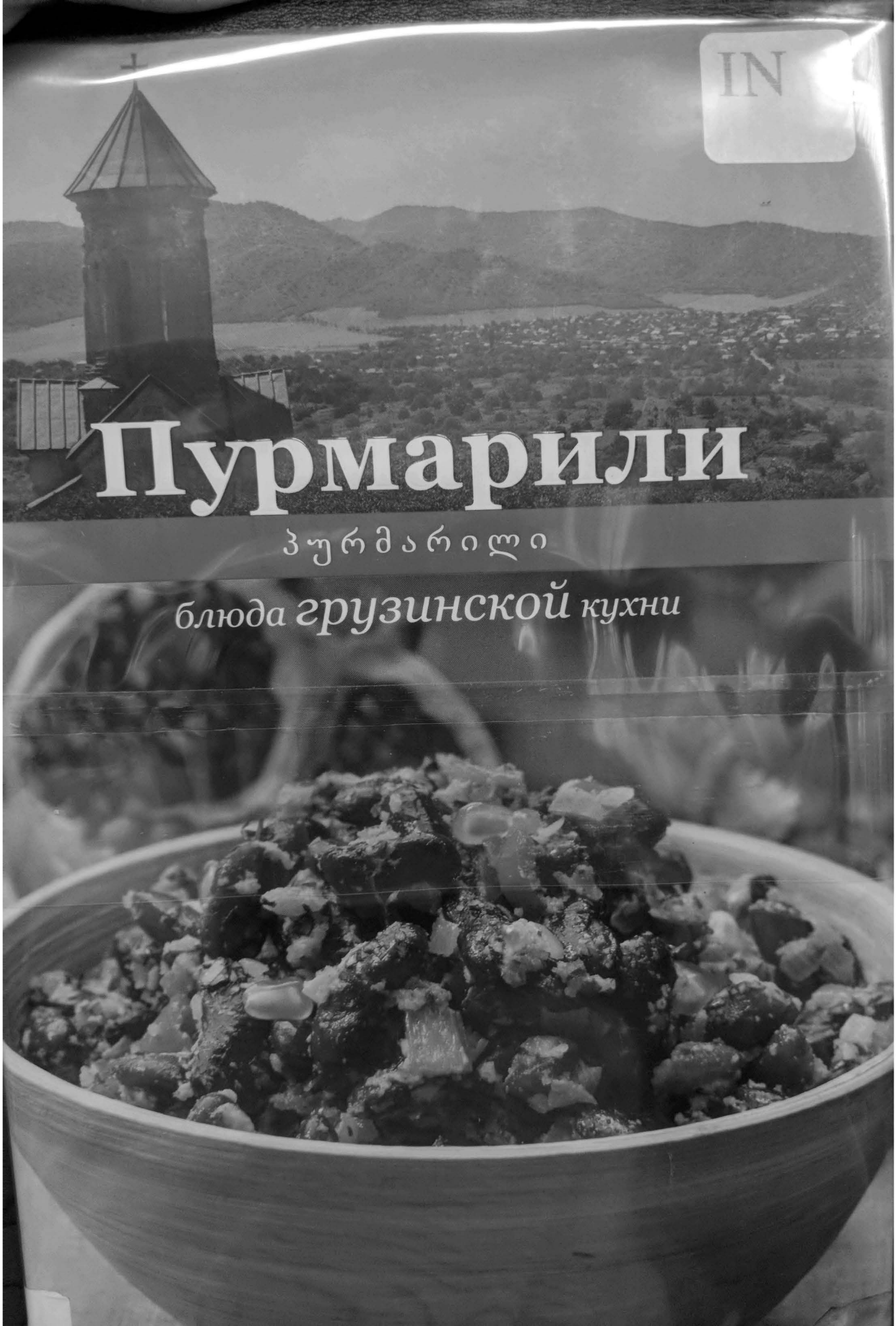

IN
Пурмарили
პურმარილი
блюда грузинской кухни





Солянка по-грузински

სალიანკა ქართულათ

От традиционной солянки ее грузинская разновидность отличается некоторыми особенностями в технологии приготовления, а также добавлением кинзы и чеснока. Готовое блюдо представляет из себя кусочки мяса с небольшим количеством соуса.

солянка по грузински



1



3



5



6

на 4 порции

Мякоть говядины (толстый или тонкий край) ~ 500 г
Масло сливочное ~ 4 ст. ложки
Лук репчатый ~ 3 головки
Огурцы соленые ~ 300 г
Помидоры ~ 300 г
Уксус винный красный ~ 1 ст. ложка
Чеснок ~ 2 зубчика
Зелень петрушки и кинза ~ по 5 веточек
Соль, перец черный свежемолотый

---

1. Говядину нарезать пластами толщиной 1–1,5 см, слегка отбить, затем каждый пласт нарезать мелкими кубиками.

2. Лук мелко порубить, смешать с мясом, поперчить и оставить на 30 минут.

3. На сковороде с толстым дном нагреть сливочное масло, обжарить на нем кусочки говядины на сильном огне до образования корочки. Снять с огня.

4. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать мелкими кубиками.

5. Добавить помидоры к говядине, влить 1 стакан воды, довести ее до кипения. Затем уменьшить огонь до минимума и тушить мясо с помидорами 15–20 минут, полуприкрыв кастрюлю крышкой. При необходимости воду нужно доливать, следя, чтобы кусочки говядины были полностью покрыты жидкостью.

6. Огурцы нарезать мелкими кубиками, добавить к мясу, тушить все вместе еще 10 минут под полуприкрытой крышкой до полной готовности мяса. Воду больше не добавлять.

7. Снять солянку с огня, добавить мелко нарезанную зелень, уксус, посолить по вкусу.

8. Подавать солянку горячей.

