

A vibrant landscape photograph of Georgia. In the background, a large, rugged mountain peak rises against a blue sky with scattered white clouds. The middle ground shows a valley with rolling green hills, some forested areas, and a small village with several white houses with prominent red-tiled roofs. The foreground is dominated by a lush field of wildflowers in various colors, including yellow, orange, and white, interspersed with green grass.

# Душа Грузии

Наталья Ивушка

Наталья Ивушка

**Душа Грузии**

«Автор»

2026

## **Ивушка Н.**

Душа Грузии / Н. Ивушка — «Автор», 2026

Откройте для себя неповторимую палитру вкусов грузинской кухни — самобытной, ароматной, насыщенной пряностями и душистыми травами. Эта книга собрала лучшие рецепты традиционных вторых блюд и супов, которые веками передаются из поколения в поколение и составляют гордость грузинского застолья.

© Ивушка Н., 2026

© Автор, 2026

# Содержание

Горячие блюда	5
Конец ознакомительного фрагмента.	6

# Наталья Ивушка

## Душа Грузии

### Горячие блюда

#### **Хинкали**

Ингредиенты: 500 г муки, 300 мл воды, 500 г говядины, 100 г сала, 100 г лука, 2 зубчика чеснока, 1,5 ч. л. соли, специи, кинза. Приготовление: пропустите через мясорубку говядину и сало, добавьте мелко рубленный лук, чеснок, кинзу и специи, влейте около 150 мл воды. Из муки, оставшейся воды и соли замесите упругое тесто, раскатывайте и складывайте около 10 раз. Раскатайте пласт толщиной 3 мм, разрежьте, выложите начинку и закрутите хинкали мешочком. Варите порционно в большой кастрюле, активно перемешивая, 2–3 минуты после всплытия.

#### **Хачапури**

Ингредиенты: 500 г муки, по 2 ч. л. сахара и соли, 10 г дрожжей, 250 мл молока, 100 мл воды, 100 мл растительного масла, 700 г сулгуни, 3 яйца, сливочное масло. Приготовление: смешайте дрожжи с тёплой водой, оставьте на 10 минут. Добавьте сахар, соль, муку, замесите тесто и поставьте в тепло на 2 часа. Разделите на части, сформируйте лепёшки, выложите сыр, защипните края и выпекайте до золотистой корочки.

#### **Чахохбили**

Ингредиенты: курица, лук, помидоры, чеснок, специи, зелень. Приготовление: слегка обжарьте муку и отдельно лук на сливочном масле. Измельчите чеснок со специями, мелко нарежьте помидоры. Обжарьте кусочки курицы, затем добавьте остальные ингредиенты со специями и зеленью. Тушите под крышкой около часа.

#### **Аджапсандали**

Ингредиенты: 1 кг баклажанов, 0,5 кг моркови, 0,5 кг перца, 1 острый перец, 250 г лука, 5 зубчиков чеснока, 700 г помидоров, по 50 г базилика, кинзы и петрушки, специи. Приготовление: нарежьте овощи, обжарьте лук, добавьте морковь и перец. Затем положите баклажаны, помидоры, чеснок и зелень. Тушите до готовности, приправьте специями.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.