

МЯСО





Блюда из мясных продуктов

Г О В Я Д И Н А

Отварная говяжья лопатка-бечи

Говяжью лопатку обмыть, положить целиком в кастрюлю с кипящей подсоленной водой (в количестве, едва покрывающем мясо), поставить на сильный огонь и дать покипеть несколько минут, а затем варить мясо до готовности на слабом огне. Мясо нельзя сильно разваривать: оно должно быть мягким, но не распадаться. Появляющуюся пену снимать шумовкой. Когда мясо будет готово (готовность определяется поварской иглой: в сварившееся мясо игла входит легко, вытекающий сок — бесцветен), вынуть его из бульона, целиком положить на блюдо, сбрызнуть горячим бульоном, чтобы предохранить от высыхания, и подать на стол и, по мере надобности, нарезать длинными, тонкими ломтиками. Отдельно подать соус ткемали, горчицу, хрен и др. приправы.

Сыпучая фрикаделька (А)

Говядину (мякоть) пропустить с петрушкой через мясорубку.

Лук нашинковать и тушить в сотейнике в топленом масле (2 ст. ложки) до мягкости, а потом соединить с мо-

лотым мясом, посолить, добавить еще топленого масла (1 ст. ложку) и снова тушить уже все вместе до готовности мяса.

Когда мясо будет готово, добавить в него молотый черный перец, 3 ст. ложки бульона или воды, перемешать и через 5—8 минут снять с огня. Затем всыпать в приготовленное кушанье зерна граната, осторожно перемешать, чтобы их не помять и тотчас же подать на стол.

Мякоти говяжьей—500 г, лука репчатого—2 головки, топленого масла—3 ст. ложки; черный перец (молотый), зерна граната, петрушка и соль—по вкусу.

Сыпучая фрикаделька (Б)

Говядину (мякоть) пропустить с репчатым луком, петрушкой и кинзой через мясорубку, выложить на сковороду и тушить до готовности. Затем добавить сливочное масло, молотый черный перец, истолченные семена кинзы, стручковый перец, толченый чеснок, посолить, влить горячей воды (3—4 ст. ложки), перемешать и через 10 минут снять с огня.

Мякоти говяжьей—500 г, лука репчатого—2 головки, зелени петрушки — 3 веточки, зелени кинзы — 4 веточки, сливочного масла—50—70 г, чеснока—3 дольки; молотый черный перец, стручковый перец и соль—по вкусу.

Фрикадельки из говядины, зажаренные на сковороде

Вареную говядину, картофель, грецкие орехи, изюм и петрушку два раза пропустить через мясорубку, добавить соль, толченый черный перец, взбитое яйцо и все хорошо перемешать ложкой. Полученную массу разделить на небольшие шарики (фрикадельки), обвалять их в толченых хлебных сухарях, сплющить ножом и обжарить с обеих сторон в масле на раскаленной сковороде.

Чистую сковороду разогреть, положить на нее масло, насыпать предварительно очищенный и вымытый изюм (без

косточек—100 г) и продержат на огне до тех пор, пока он не разбухнет.

Перед подачей на стол, фрикадельки выложить на блюдо и залить маслом с изюмом.

Вареного мяса—300 г, картофеля—1 шт., очищенных грецких орехов—50 г, изюма—150 г, яиц—1 шт., масла—4 ст. ложки, сухарей—сколько потребуется; зелень петрушки, черный перец и соль—по вкусу.

Отбивная говядина в помидорном соусе

Промытые холодной водой куски говядины с реберной косточкой отбить тупкой (это разрыхляет соединительную ткань, выравнивает толщину куска и сглаживает поверхность).

Порционные куски из вырезки (филе) отбивать не следует.

Подготовленное мясо посолить, уложить на раскаленную сковороду с жиром и жарить, перевертывая куски кухонным ножом, до появления румяной корочки. Обжарив, мясо сложить в кастрюлю.

Репчатый лук нарезать кольцами, обжарить на той же сковороде, где жарилось мясо, и наложить на мясо.

Обмытые холодной водой помидоры нарезать, варить 10 минут, затем пропустить через сито, влить в отдельную кастрюлю и варить еще 5 минут. Полученным соусом залить мясо с луком и потушить в течение 10—15 минут.

Зелень киндзы, соль, стручковый перец и чеснок хорошо истолочь в ступке, добавить к мясу, дать с минуту покипеть и снять с огня.

Подавая на стол, кушанье переложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Мякоти говяжьей—500 г, лука репчатого—300 г, жира—80—100 г, помидоров—1 кг; перец, зелень киндзы и петрушки, чеснок и соль—по вкусу.

Говяжье филе с баклажанами

Говяжье филе (вырезку) обмыть, очистить от пленок и нарезать вместе с жиром небольшими кусками.

Зелень (петрушки, киндзы, чабера, базилика, укропа) очистить, промыть и мелко нарезать.

Баклажаны очистить от кожицы, разрезать вдоль пополам, посолить, дать полежать 20 минут, чтобы извлечь из них жидкость, а затем отжать (каждый кусок аккуратно).
Стручковый перец (сладкий) крупно нарезать.

Свежие помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу и нарезать на половинки.

В кастрюлю положить слоями: куски мяса, баклажаны, нарезанный лук и зелень, чеснок растертый с солью, затем снова—слой мяса и т. д. Поверх всего этого, положить стручковый перец и помидоры, затем кушанье посолить, залить водой ($\frac{1}{2}$ стакана), закрыть крышкой и припустить при самом слабом кипении до полной готовности.

Мяса говяжьего (вырезки) с жиром—600—700 г, баклажан—6—7 шт., лука репчатого—500—600 г, помидоров—1000—1200 г, стручкового перца (сладкого)—4—5 шт., чеснока—3—4 дольки; зелень (петрушки, киндзы, чабера, базилика, укропа) и соль—по вкусу.

Чахохбили из говядины

Жирную говядину нарезать кусками и поджарить, посыпав подсушенной пшеничной мукой. Затем добавить нашинкованный репчатый лук и жарить еще 10 минут. После этого 10—15 минут поварить со свежими помидорами (очищенными от кожицы и нарезанными) или томатом-пюре, с толченым чесноком и стручковым перцем. К концу варки положить мелко нарезанную зелень киндзы, петрушки, базилика, чабера и, дав закипеть, снять с огня.

Перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.

Жирной говядины—500 г, лука репчатого—3 головки, пшеничной муки—1 ст. ложка, помидоров—500 г; чеснок, стручковый перец, зелень киндзы, петрушки, базилика, чабера и соль—по вкусу.

Чахохбили из говяжьего филе

Говяжье филе (вырезку) обмыть, очистить от пленок, срезать жир, нарезать маленькими кусочками, положить в

кастрюлю и поставить на огонь. Через 5 минут прибавить сливочное масло (50 г) и хорошо прожарить. Затем всыпать мелко нарезанный репчатый лук и, добавив еще сливочного масла (20 г), поджарить до готовности.

Тем временем картофель очистить, нарезать, положить в кастрюлю, немного посолить, залить кипятком, так чтобы вода едва его покрыла и поставить варить. Вареный картофель вместе с жидкостью присоединить к поджаренному мясу, добавить молотый черный перец, перемешать и, поварив 5—8 минут, снять с огня.

Мяса говяжьего (вырезки)—500 г, лука репчатого—4 головки, масла сливочного—70 г, картофеля—4—5 шт.; молотый черный перец и соль—по вкусу.

Говядина с черносливом

Говядину (вырезку, спинную, поясничную часть) нарезать на куски, поместить в глубокую посуду, посолить, посыпать пшеничной мукой и жарить на говяжьем жире. Доведенную до полуготовности говядину залить водой (1 стакан), добавить нашинкованный репчатый лук, измельченную зелень киндзы и петрушки и тушить 10—15 минут, после чего положить промытый чернослив (сушеный, без косточек) и продолжать тушение до готовности.

Мяса говяжьего с жиром—500 г, лука репчатого—3 головки, пшеничной муки—1 ст. ложка, сушеного чернослива (без косточек)—300 г; зелень киндзы, петрушки и соль—по вкусу.

Говядина с ткемали

Говядину разрубить на мелкие куски вместе с костями, обмыть, посолить, положить на сковороду и обжарить со всех сторон на сильно разогретом жире. Затем переложить в кастрюлю, влить жир, оставшийся от жарения, добавить несколько ложек воды и тушить под крышкой до мягкости. К концу тушения положить очищенный, нарезанный кружками репчатый лук и немного тушеные в воде ткемали (без косточек). Перед тем как снять с огня, прибавить

мелко нарезанный укроп, зелень киндзы, толченый стручковый перец и перемешать.

Мяса говяжьего с жиром—500 г, лука репчатого—4 головки, ткемали—1—1½ стакана, укропа—4 веточки, зелени киндзы—3 веточки, чеснока—2 дольки; стручковый перец и соль—по вкусу.

Говядина с солеными огурцами

Филе (вырезку) нарезать мелкими кусочками, посыпать солью, обжарить на масле вместе с нашинкованным репчатым луком. Добавив молотый черный перец, толченый чеснок, ¼ стакана кипятка, тушить минут 10, после чего положить соленые огурцы (нарезанные мелкими кусочками) и тушить, помешивая, еще 5 минут.

Подать с сырым нашинкованным луком (репчатым или зеленым).

Говяжьего филе—500 г, масла—1 ст. ложка, лука репчатого—2 головки, соленых огурцов—3—4 шт.; репчатый или зеленый лук для гарнира, черный перец, чеснок и соль—по вкусу.

Говядина, поджаренная с зеленой фасолью

Обмытую говядину, удалив пленки, разрезать поперек волокон на куски. Затем эти куски посыпать солью и поджарить на хорошо разогретом жире, пока они не подрумянятся со всех сторон. Добавить мелко нарезанный лук и еще минуты две пожарить. Потом переложить все это в кастрюлю, добавить отдельно сваренную зеленую стручковую фасоль (вместе с отваром) и тушить 10—15 минут, после чего всыпать мелко нарезанную зелень (петрушки, укропа, чабера, базилика), добавить лавровый лист, посолить и тушить еще 5—8 минут. Перед подачей на стол удалить лавровый лист, выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Говяжьего филе—500 г, говяжьего жира—100—150 г, репчатого лука—2 головки, зеленой стручковой фасоли—500 г; зелень (петрушки, укропа, чабера, базилика), лавровый лист и соль—по вкусу.

Филе в орехово-томатном соусе

Среднюю часть филейной вырезки, отделив жир, нарезать на кусочки. Жир пропустить через мясорубку, соединить с мясом и хорошо потушить, добавив очень мелко нашинкованный репчатый лук. Сок, образовавшийся во время жарения, слить в отдельную посуду.

Помидоры, пропущенные через мясорубку, сварить до загустения.

Очищенные грецкие орехи истолочь с солью и чесноком, постепенно выжимая масло.

К стручковому перцу, предварительно вымоченному в горячей воде, добавить соль, имеретинский шафран, чеснок, зелень укропа (с семенами), петрушки, базилика и очень хорошо растолочь. Затем всю эту массу соединить с толчеными орехами и зеленью киндзы, развести соком, образовавшимся при обжаривании мяса, и влить в кастрюлю с мясом. Дав закипеть, добавить разваренные помидоры и варить 5 минут, потом снять с огня, выложить на блюдо и полить ореховым маслом.

Говяжьей вырезки—500 г, очищенных грецких орехов—100 г, лука репчатого—4 головки, стручкового перца—2—3 шт., помидоров—500 г; чеснок, зелень киндзы, укропа (с семенами), петрушки, базилика, имеретинский шафран и соль—по вкусу.

Тушеное жаркое из филе

Целую говяжью вырезку обмыть, очистить от сухожилий, натереть солью, перевязать ниткой, придав желаемую форму, уложить в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить на огонь. Через 10 минут влить в кастрюлю 3—4 ст. ложки горячей воды, прикрыть крышкой и продолжать тушение. Через 15—20 минут добавить репчатый лук, нарезанный кружочками, лавровый лист и продолжать тушение до готовности.

Во время тушения время от времени поливать мясо соком со дна кастрюли. По мере выпаривания сока, добавлять горячую воду или бульон. С готового жаркого снять

нити и нарезать его наискось тонкими ломтями поперек волокон. Уложив на блюдо, залить мясо соусом с луком, посыпать зеленью петрушки. Отдельно на стол подать соус ткемали.

Говяжьей вырезки—1—1,5 кг, репчатого лука — 4 головки, лаврового листа—1 шт; зелень петрушки и соль—по вкусу.

Шпигованное филе, зажаренное в вине

Целую вырезку обмыть, очистить от сухожилий, нашинковать чесноком, посыпать солью, поставить в духовой шкаф и жарить до полной готовности.

Через 10—15 минут влить $\frac{1}{2}$ стакана горячей воды и периодически необходимо вынимать мясо из шкафа и поливать сначала вином, а затем соком, который образуется в процессе жарения.

Жарить таким образом мясо надо непосредственно перед подачей на стол, чтобы не снижать его вкусовых качеств.

Жареную вырезку нарезать и уложить на блюдо так, чтобы она имела вид цельного куска, затем полить сверху соком, который образовался во время жарения и посыпать измельченной зеленью петрушки и кольцами сырого репчатого лука.

Гарнировать мясо свежими помидорами, зеленым луком, веточками зелени петрушки.

Отдельно в соуснике подать соус ткемали.

Говяжьей вырезки—1 кг, вина столового—1— $\frac{1}{2}$ стакана; помидоры, чеснок, лук (репчатый и зеленый), зелень петрушки и соль—по вкусу.

С В И Н И Н А

Отварная свинина с кислым лавашом

Промытую и нарезанную кусками свинину положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрыла мясо, и поставить варить. Пену снять шумовкой. Вареное мясо вы-

нуть из бульона, слегка посолить и держать в теплом месте. В бульон добавить кислый лаваш (тклапи) и варить 5 минут. Затем протереть через сито и в полученную массу положить истолченные вместе зелень киндзы, соль и чеснок. Этим соусом залить вареное мясо и подать.

Свинины—500 г, тклапи из ткемали (кислый лаваш)—30 г, зелени киндзы—7 веточек, чеснока—2 дольки; соль—по вкусу.

Свиное филе тушеное с айвой

Свинину (филейную часть) обмыть, обсушить, посолить и обжарить со всех сторон на сильно разогретом жире до образования румяной корочки. Потом переложить в кастрюлю, влить несколько столовых ложек горячей воды и тушить под крышкой до полуготовности. Затем добавить лук, нарезанный кружочками и подрумяненный в жире, оставшемся после жарения мяса. По мере выпаривания сока, периодически подливать горячую воду. К концу тушения положить очищенную от сердцевины, нашинкованную айву.

Готовое мясо вынуть, нарезать наискось тонкими ломтиками поперек волокон. Уложить на блюдо вместе с айвой и луком и залить соусом, образовавшимся при жарении.

Свинины (филейной части)—1 кг, лука репчатого—4 головки, айвы—800—1000 г; соль—по вкусу.

Свиная корейка жареная с тушеным КИЗИЛОМ

Корейку очистить от лишнего жира, промыть, нарезать так, чтобы на каждую порцию приходилась косточка. Мясо надрезать в нескольких местах и слегка отбить тупкой. Подготовленное мясо посолить, обвалить в муке и жарить на сильно разогретом жире с двух сторон до образования румяной корочки.

Тем временем сушеный кизил (без косточек) положить в кипящую воду ($\frac{3}{4}$ стакана) и потушить до мягкости. Затем переложить в жир, оставшийся после жарения мяса и, накрыв посуду крышкой, тушить на слабом огне еще 5—8 минут.

Готовое жареное мясо уложить на продолговатое блюдо, залить кизиловой подливкой, посыпать зеленью петрушки и укропом.

Жирной свинины (корейки)—500 г, сушеного кизила (без косточек)—150 г; зелень (петрушки и укропа) и соль—по вкусу.

Свинина духовая

Обмытый цельный кусок свинины (окорок, лопатка) посыпать солью, положить на противень жиром вверх, добавить очищенный и нарезанный кружочками лук, влить 3—4 ст. ложки воды, поставить в духовой шкаф со средним жаром и печь до готовности ($2\frac{1}{2}$ —3 часа), время от времени поливая свинину, вытекающим из нее соком. По мере выпаривания сока, поливать горячей водой (от холодной воды мясо становится твердым).

Когда мясо будет наполовину готово, добавить очищенный, нарезанный, посоленный картофель и предварительно вымоченный сушеный кизил (без косточек).

Готовую свинину нарезать тонкими ломтиками и уложить на продолговатое блюдо. По краям поместить жареный картофель, сверху посыпать кизилом, луком и полить соком, образовавшимся во время жарения.

Свинины с костью (окорок, лопатка)—1 кг, лука репчатого—3—4 головки, картофеля—800—1000 г; сушеный кизил (без косточек) и соль—по вкусу.

Мужужи из свинины

Промытую и нарезанную кусками свинину положить в кастрюлю, залить водой, добавить лавровый лист, душистый перец (горошек) и варить до готовности.

Когда мясо хорошо разварится (бульон должен только покрывать его), влить уксус, посолить и, дав закипеть, тотчас же снять с огня, переложить вместе с отваром в соответствующую посуду и охладить.

Свинины—1 кг, лаврового листа—2 шт., душистого перца—10 горошин, уксуса— $\frac{3}{4}$ стакана; соль—по вкусу.

Мужужи из свиных ножек

Свиные ножки ошпарить, очистить от щетины, натереть мукой и опалить, а затем промыть холодной водой и разварить. Отвар (3 стакана) влить в винный уксус, добавить лавровый лист, душистый и черный перец, посолить и поставить немного покипеть. Вареные свиные ножки разрезать вдоль на две части, уложить в банку, залить подготовленным горячим отваром, закупорить и поставить в прохладное место.

Приготовленные таким способом свиные ножки можно сохранять до 15 дней.

Свиных ножек—10 шт., винного уксуса—3 стакана, черного перца—8 горошин, душистого перца—10 горошин, лаврового листа—2—3 шт.; соль—по вкусу.

П О Р О С Я Т И Н А

Поросенок отварной

Мясо поросенка (цельным куском) обмыть, положить в кипящую воду и варить $1\frac{1}{2}$ —2 часа на слабом огне до готовности. К концу варки посолить. Готовое мясо разрезать на куски, аккуратно уложить на блюдо и подать с подливкой.

Приготовление подливки: толченые грецкие орехи, толченые—чеснок, стручковый перец, семена киндзы, имеретинский шафран, развести водой, подкисленной винным уксусом и посолить (по вкусу).

Мяса поросенка—1—1,5 кг, очищенных грецких орехов—1 стакан, винного уксуса— $\frac{1}{4}$ стакана, воды—1 стакан, чеснока—2 дольки; семена киндзы, имеретинский шафран и соль—по вкусу.

Поросенок жареный

Целого поросенка (с головой и ножками), выпотрошенного, промытого, слегка обсыпать солью снаружи и внутри, положить на чистый противень спинкой вверх и поставить в духовой шкаф (поросенка жарят в коже).

Пока поросенок жарится, через каждые 10—15 минут его следует поливать с ложки жиром, который из него же вытапливается, или смазывать маслом.

Переворачивать или сдвигать поросенка не следует. В случае необходимости рекомендуется поворачивать весь противень. Чтобы у поросенка не сгорели уши, на них нужно надеть конусообразные колпачки из бумаги. Особенно хорошо поросенок должен прожариться у головки.

Духовой шкаф нельзя слишком раскалять, так как при этом на поросенке образуются пузыри, которые портят внешний вид кушанья. Возникшие пузырьки нужно немедленно проколоть вилкой.

Готовность поросенка определяется прокалыванием поварской иглой: если мясо готово, игла входит легко и ровно, а вытекающий сок—прозрачен.

Готового поросенка снять с противня, нарубить на порционные куски, уложить на блюдо, украсить веточками зелени петрушки и подать на стол.

Можно положить поросенка на блюдо целиком, украсив веточками зелени петрушки, а на куски резать уже на столе, по мере надобности.

Для придания кушанью остроты, в процессе жарения, поросенка время от времени смазывать приправой, приготовленной следующим образом:

2—3 стручка красного перца залить кипятком так, чтобы вода их покрыла, и оставить на несколько часов. Потом воду слить, набухший перец положить в ступку и хорошо растолочь с небольшим количеством каменной соли. Затем добавить в ступку по вкусу, семена киндзы, чабер, укроп, чеснок и истолочь. Полученную массу вынуть из ступки, добавить орехового масла и хорошо перемешать.

Жареный поросенок с фаршем из своих внутренностей

Кишки поросенка промыть проточной водой и снаружи и внутри, вывернув их для этого при помощи круглой палки. Промытые, вывернутые кишки два раза протереть солью,

потом снова промыть водой, прочистить мукой и еще раз промыть.

После этого кишки положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь, дать закипеть и слить воду. К кишкам присоединить сердце, легкие, печень, почки, селезенку, залить все это кипящей водой и варить до полуготовности. Затем все внутренности мелко нарезать, добавить, по вкусу, молотый черный перец, толченую зелень киндзы (лучше семена), стручковый перец, соль, мелко нарезанный эстрагон, по возможности сухие сунели и все вместе хорошо перемешать.

Приготовленным фаршем нафаршировать поросенка, зашить отверстие суровой ниткой и жарить обычным способом на противне или вертеле. Когда поросенок будет готов, удалить нитки.

Жареный поросенок с фаршем из имеретинского сыра

Для приготовления фарша сердце, легкие, печень, почки и селезенку поросенка средней величины сварить до полуготовности и мелко нарезать. К этому добавить нарезанный кусками свежий имеретинский сыр ($1\frac{1}{2}-\frac{3}{4}$ кг, или брынзу (несоленую), мелко нарезанную зелень эстрагона и мяты, посолить и хорошо размешать всю массу.

Приготовленным таким образом фаршем заполнить брюшную полость поросенка, зашить суровой ниткой и жарить обычным способом на противне или на вертеле. Перед подачей поросенка на стол, удалить нитки.

Жареный поросенок с рисовым фаршем

Фарш приготовить следующим образом: рис ($1\frac{1}{2}-2$ стакана) тщательно перебрать, промыть холодной водой, положить в кипящую воду и варить до полуготовности, а потом откинуть на решето или на дуршлаг и дать стечь воде.

Тем временем сварить до полуготовности внутренности поросенка—сердце, почки, печень, легкие, нарезать их мелкими кусками и смешать с полусвареным рисом. Затем до-

бавить, по вкусу, молотый черный перец, молотые гвоздику и корицу, хорошо истолченные с солью стручковый перец, чеснок, зелень киандзы, очень мелко нарезанный эстрагон, по возможности,—сухие сунели, истолченный имеретинский шафран, семена киндзы, и все перемешать.

Приготовленным фаршем нафаршировать брюшную полость предварительно выпотрошенного, промытого и посыпанного солью поросенка, затем зашить суровой ниткой и жарить обычным способом на противне или на вертеле. При подаче на стол удалить нитки.

Мужужи из ножек поросенка

Очищенные, обмытые ножки поросенка разрезать вдоль на две части, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она покрыла мясо и поставить варить до готовности. Наполовину сваренные ножки поросенка поместить в чистую кастрюлю. Отвар процедить, добавить к нему винный уксус (на $2\frac{1}{2}$ стакана отвара— $\frac{3}{4}$ стакана винного уксуса), влить в кастрюлю и варить до полной готовности ножек поросенка.

За 30—40 минут до окончания варки прибавить кружками нарезанные репчатый лук и морковь, лавровый лист, душистый перец и посолить.

Готовое кушанье подать на стол теплым, в мисках или в глубоких тарелках.

Ножек поросенка—1 кг, моркови—2 шт., лука репчатого—3 головки, душистого перца—8 шт., лаврового листа—3 шт., винного уксуса— $\frac{3}{4}$ стакана; соль—по вкусу.

Т Е Л Я Т И Н А

Телячья грудинка отварная

Телячью грудинку разрезать на куски, обмыть, положить в кастрюлю с кипящей водой и поставить варить. После $1-1\frac{1}{2}$ часов варки (с момента закипания) добавить очищенные крупно нарезанные корни (петрушки, сельде-

рея), репчатый лук, лавровый лист, черный перец (горошком), посолить и продолжать варку до готовности.

Перед подачей на стол мясо выложить на блюдо, сверху посыпать зеленью петрушки и отдельно подать соус из терна или ткемали.

Жареное рубленое мясо с яйцом

Очищенную от сухожилий мякоть телятины разрезать на небольшие куски и пропустить вместе с луком через мясорубку или мелко нарубить ножом; подлить воды или бульона, положить на сковороду и тушить на слабом огне 10—12 минут. Потом добавить жир и, через 2—3 минуты,— соль, молотый перец, толченые чеснок и стручковый перец, мелко нарезанную зелень петрушки и эстрагона, залить взбитым яйцом и жарить до готовности яиц. Подать на стол в той же сковороде.

Телятины—200 г, воды или бульона—2 ст. ложки, лука репчатого—1 головка, жира—1 ст. ложка, зелень петрушки—1—2 веточки, яиц—1 шт; эстрагон, черный и стручковый перец, чеснок и соль—по вкусу.

Жареноерубленоемясопомидорным соусом

Мясо (телятину), предварительно отделенное от костей и сухожилий, нарезать небольшими кусками и пропустить через мясорубку. Потом смешать с мясом размоченный в воде хлеб, картофель, зелень петрушки, репчатый лук и чеснок и снова пропустить через мясорубку всю массу, после чего тщательно вымешать, добавив воду из-под размоченного хлеба ($\frac{1}{4}$ стакана), сырое яйцо, соль и толченые—душистый перец, корицу, гвоздику, все это раскатать на продолговатые комочки (длиной в 6—8 см, диаметром—в 2 см.), обвалять их в пшеничной или кукурузной муке и жарить на раскаленной сковороде с маслом. В процессе жарения перевертывать их кухонным ножом, чтобы они равномерно обжарились со всех сторон (жарить 10—15 минут).

Отдельно приготовить соус: помидоры обмыть, наре-

зять, сварить, а потом протереть через сито (волосяное), чтобы не осталось зерен.

Две луковицы (средней величины) мелко нашинковать, положить в чистую кастрюлю, добавить топленое масло и хорошо тушить. Потом влить в тушенный лук протертые помидоры и варить до тех пор, пока масса не загустеет.

Во время варки добавить истолченные вместе—зелень киндзы, стручковый перец, чеснок и соль, а также мелко нарезанную зелень петрушки.

Приготовленным таким способом соусом поливается мясо перед подачей на стол; по желанию соус может быть подан и отдельно, в соуснике.

Таким же образом, можно приготовить это кушанье из говядины или баранины.

Мяса—500 г, хлеба белого—50 г, лука репчатого—1 головка, картофеля—1 шт., яиц—6 шт., муки—сколько потребуется, масла—2—3 ст. ложки, зелени петрушки—1 веточка; чеснок, корица, гвоздика, душистый перец и соль—по вкусу.

Для соуса:

Помидоров—700 г, масла— $\frac{1}{2}$ ст. ложки, лука репчатого—2 головки, зелени киндзы—1 веточка; чеснок, зелень петрушки, перец стручковый и соль—по вкусу.

Телячье жаркое

Взять кусок телятины от почечной части вместе с почкой или заднюю телячью ногу, весом приблизительно в 1,5—2 кг, промыть и протереть чесноком с солью. Затем уложить на противень, поставить в не очень горячий духовой шкаф и, постепенно усиливая огонь, жарить до готовности (приблизительно $1\frac{1}{2}$ —2 часа).

Во время жарения время от времени поливать мясо вытекающим из него соком и смазывать чесноком (растертым с солью).

Готовое жаркое быстро нарезать ломтиками, уложить на блюдо и украсить зеленью петрушки.

Мясо можно жарить и с картофелем.

БАРАНИНА

Отварная молодая баранина (Хашлама)

Баранину нарезать на порционные куски, промыть, их, положить в подсоленную кипящую воду и поставить варить (не менее 1—1½ часа). Вода должна только покрывать мясо. Пену снимать до закипания.

Сварившееся мясо вынуть шумовкой, уложить на блюде, немного остудить и подать на стол.

Молодую баранину можно варить в воде без соли, а солить, уже выложив на блюдо (горячее).

Отварная молодая баранина с чесночной подливкой

Баранину цельным куском обмыть, положить в кастрюлю, залить кипящей подсоленной водой так, чтобы она едва покрыла мясо, и варить сперва на сильном, а затем на слабом огне до готовности.

Вареное мясо вынуть из кастрюли, нарезать порциями и положить в соответствующую глубокую посуду.

Бульон процедить, добавить чеснок, истолченный с небольшим количеством соли, и залить полученной подливкой вареное баранье мясо. Это блюдо можно подавать, как горячим, так и холодным.

Молодой баранины—500 г, чеснока—10—12 долек, бульона— $\frac{3}{4}$ —1 стакан; соль—по вкусу.

Молодая баранина с айвой

Молодую баранину нарезать небольшими кусками, обмыть холодной водой, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрыла мясо, и поставить на огонь. Появляющуюся пену снять шумовкой.

Айву очистить от кожуры, вынуть сердцевину и нарезать тонкими ломтиками.

Лук мелко нашинковать и хорошо прожарить в бараньем сале. Затем положить в лук айву и потушить.

Процеженным бульоном ($\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана) залить тушеную айву с луком и, подержав на огне 10 минут, добавить

сахарный песок и тушить еще 3—5 минут, после чего переложить айву в кастрюлю с мясом и бульоном, посолить, заправить молотой корицей, мелко нарезанной зеленью киндзы и через 5 минут снять с огня.

Молодой баранины—500 г, бараньего сала—50 г, айвы—2—3 шт., лука репчатого—2—3 головки, сахарного песка—1 ст. ложка, молотой корицы— $\frac{1}{2}$ чайной ложки, зелени киндзы—3—4 веточки; соль—по вкусу.

Баранина со стручковой фасолью (А)

Жирную баранину промыть, нарезать мелкими кусками, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрыла мясо, и поставить на огонь. Появляющуюся в начале закипания пену снять шумовкой. Через 1— $1\frac{1}{2}$ часа после того, как вода закипит, добавить мелко нарезанную и обмытую стручковую фасоль и продолжать варку. Затем прибавить нарезанную зелень петрушки, базилика, чабера, эстрагона, киндзы, зеленый лук, соль и варить до тех пор, пока мясо и фасоль не разварятся (приблизительно еще 20 минут). За 5—10 минут до окончания варки заправить кушанье толченым черным перцем и корицей.

При желании во время варки можно добавить помидоры, пропущенные через мясорубку или протертые сквозь сито.

Таким же образом это кушанье можно приготовить из говядины.

Жирного мяса (баранины)—500 г, стручковой фасоли—600 г, зелени петрушки, киндзы, эстрагона, базилика и чабера—по 2 веточки, зеленого лука—2—3 перышка; корица, перец и соль—по вкусу.

Баранина со стручковой фасолью (Б)

Жирную баранину обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю и жарить в течение 20 минут, потом добавить мелко нарезанный лук и жарить еще 10—15 минут.

Очищенные от прожилок и мелко нарезанные стручки фасоли положить в кастрюлю с поджаренным мясом и луком, посолить, залить горячей водой так, чтобы она покры-

ла продукты, и поставить тушить. По желанию, можно добавить зелень (нарезанный чабер и базилик). Когда фасоль хорошо разварится, кастрюлю снять с огня. Готовое кушанье переложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Баранины—500 г, стручковой фасоли—600 г, лука репчатого—200 г, зелени петрушки—2 веточки, зелени чабера и базилика по—3—4 веточки; соль—по вкусу.

Баранина со стручковой фасолью и мацони

Жирную баранину обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю и хорошо прожарить, затем добавить нарезанную, очищенную от прожилок и промытую зеленую стручковую фасоль, залить водой так, чтобы вода покрыла продукты, и варить под крышкой до полной готовности. К концу варки добавить мелко нарезанный укроп и соль.

Готовые баранину и фасоль переложить на блюдо, полить сверху предварительно взбитым мацони и посыпать мелко нарезанным укропом.

Жирной баранины — 500 г, стручковой фасоли — 600—700 г, мацони $\frac{1}{2}$ литра; укроп и соль—по вкусу.

Баранина с фасолью (в зернах)

Фасоль (в зерне) и мелко нарезанный репчатый лук положить в кастрюлю, залить водой (5—6 стаканов) и варить до готовности ($2\frac{1}{2}$ —3 часа). За 10—15 минут до окончания варки добавить стручковый перец, соль и мелко нарезанную зелень киндзы.

Тем временем жирную баранину обмыть, нарезать на маленькие куски, положить в кастрюлю с мелко нарезанным репчатым луком (1 головка) и хорошо прожарить.

Готовую фасоль соединить с поджаренной бараниной, перемешать, поварить еще 10 минут и снять с огня.

Жирной баранины—500 г, фасоли (в зерне)—500 г, лука репчатого—3 головки, зелени киндзы—3—4 веточки; стручковый перец и соль—по вкусу.

Тушеная баранина с баклажанами и помидорами

Жирную баранину нарезать небольшими кусками, обмыть холодной водой, сложить в кастрюлю и прожарить. Затем добавить нашинкованный репчатый лук и еще раз прожарить с луком.

Баклажаны обмыть, разрезать вдоль на крупные куски и разложить поверх поджаренного мяса.

Помидоры обмыть, нарезать, пропустить через мясорубку, залить ими содержимое кастрюли и варить 50—60 минут, прибавляя по вкусу соль и перец (стручковый).

Перед подачей на стол всыпать в кастрюлю мелко нарезанную зелень петрушки.

Жирной баранины—500 г, лука репчатого—300 г, баклажан—500 г, помидоров—800 г; стручковый перец, зелень петрушки и соль—по вкусу.

Тушеная баранина в гранатном соусе

Жирную баранину обмыть холодной водой, нарезать небольшими кусками, положить на горячую сковороду с курдючным салом, хорошо обжарить со всех сторон и сложить в чистую кастрюлю, добавив по вкусу соль и перец.

На сковороду, на которой жарилось мясо, вылить стакан воды и, как только вода закипит, слить ее, помешивая, в кастрюлю с мясом и тушить на небольшом огне 15—20 минут. Затем отлить весь сок, добавить к нему предварительно выжатый гранатный сок, мелко нашинкованный репчатый лук, толченую зелень киндзы и перемешать.

Мясо уложить на блюдо и залить подготовленным соусом.

Жирной баранины—500 г, курдючного сала—50 г, гранатного сока— $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стакана, лука репчатого—2 головки, зелени киндзы—1 веточка; перец и соль—по вкусу.

Тушеная баранина с рисом

Жирную баранину (грудинку) обмыть, нарезать на куски, положить на сковороду и поджарить на слабом огне так,

чтобы ломтики грудинки слегка подрумянились, но остались мягкими. Готовое мясо положить в кастрюлю, прибавить очищенный, нарезанный лук, слегка поджаренный на оставшемся от жарения мяса жире, влить $1\frac{1}{2}$ стакана горячей воды и поставить на огонь. Когда вода закипит, всыпать рис, посолить и тушить на слабом огне под крышкой, не размешивая до тех пор, пока рис не впитает всю воду.

Жирной баранины—500 г, лука репчатого—3—4 головки, риса— $\frac{3}{4}$ —1 стакан; соль—по вкусу.

Баранина с алычой (А)

Баранину, нарезанную на куски, посыпать солью и молотым черным перцем, положить в кастрюлю с жиром и жарить до образования на поверхности румяной хрустящей корочки.

Тем временем репчатый лук нарезать кружками, обвалять в пшеничной муке, посолить и поджарить в большом количестве жира.

Алычу ошпарить и, удалив косточки, соединить с поджаренным мясом.

Дав закипеть, мясо снять с огня, переложить на блюдо и сверху посыпать подготовленным луком и измельченной зеленью петрушки.

Баранины—500 г, жира—50—100 г, лука репчатого—3—4 головки, пшеничной муки— $\frac{1}{2}$ ст. ложки, алычи—300 г; зелень петрушки, перец и соль—по вкусу.

Баранина с алычой (В)

Жирную баранину, нарезанную на куски, положить в кастрюлю и потушить. Затем добавить мелко нарезанный репчатый лук и хорошо прожарить вместе с бараниной до готовности. Во время жарения добавить соль, молотый черный перец, мелко нарезанную зелень (киндрзы, петрушки) и алычу (предварительно удалив косточки).

Жирной баранины—500 г, репчатого лука—300 г, алычи—500 г; молотый черный перец, зелень (киндрзы и петрушки) и соль—по вкусу.

Баранина с морковью

Баранину нарезать очень мелкими кусочками и жарить 10—15 минут, а потом тушить, добавив курдючное сало, пропущенное через мясорубку (или очень мелко нашинкованное), нашинкованный репчатый лук, картофель, нарезанный крупными кубиками, и полстакана воды.

Доведя картофель до состояния полуготовности, кушанье посолить, добавить нарезанные морковь, помидоры (очищенные от кожицы и семян), зелень киндзы и петрушки, чеснок и снова тушить под крышкой до готовности всех продуктов.

Баранины—500 г, курдючного сала—50 г, лука репчатого—4 головки, картофеля—3—4 шт., моркови—3 шт., помидоров—200 г; зелень киндзы и петрушки, чеснок и соль—по вкусу.

Баранина с овощами (А)

Разрубленную на куски жирную баранину (грудинку), нарезанные стручки фасоли, нашинкованный репчатый лук, букетик зелени сельдерея и петрушки, залить кипящей водой так, чтобы покрыть продукты, и варить, снимая пену с поверхности бульона.

К полуготовому мясу добавить нарезанные овощи: сырой картофель, помидоры (очищенные от кожицы и семян), баклажаны, болгарский перец и варить под крышкой до готовности всех продуктов. Перед окончанием варки удалить букетик зелени, кушанье посолить и всыпать в него измельченную зелень киндзы.

Жирной баранины—500 г, лука репчатого—3 головки, стручковой фасоли—200 г, помидоров—300 г, болгарского перца—2 шт., баклажан—1 шт., картофеля—4 шт; зелень сельдерея, петрушки, киндзы и соль—по вкусу.

Баранина с овощами (Б)

Баранину (грудинку) разрубить на куски, посолить и вместе с нашинкованным репчатым луком обжарить в сала

на сковороде до образования хрустящей румяной корочки. Обжаренное мясо поместить с луком в чистую кастрюлю, положить туда же нарезанные помидоры, баклажаны, стручки болгарского перца, посолить и тушить под крышкой до полной готовности.

При тушении добавить толченый чеснок, измельченную зелень петрушки и киндзы.

Мяса бараньего—500 г, сала бараньего—50 г, лука репчатого—4—5 головок, болгарского перца—3 шт., баклажан—2—3 шт., помидоров—700 г; чеснок, зелень и соль—по вкусу.

Баранина тушеная с орехами

Жирную баранину обмыть, нарезать небольшими кусками, сложить в кастрюлю и поджарить. Вытекший при поджаривании мяса сок слить в отдельную посуду и накрыть крышкой.

Репчатый лук очистить, промыть, мелко нарезать, положить в мясо и еще раз его прожарить уже с луком, а потом добавить немного уксуса.

В мясной сок положить истолченные вместе—грецкие орехи, чеснок, соль, зелень киндзы, стручковый перец и все это хорошо размешать. Полученную массу присоединить к жареному мясу и тушить все вместе до тех пор, пока мясо не вберет в себя весь сок.

Перед подачей на стол посыпать кушанье мелко нарезанной зеленью петрушки и нашинкованным зеленым луком.

Жирной баранины—500 г, лука репчатого—200 г, винного уксуса—1—2 ст. ложки, очищенных грецких орехов—200 г; чеснок, зелень киндзы, стручковый перец, петрушка, зеленый лук и соль—по вкусу.

Рагу из баранины с овощами

Жирную баранину нарезать на куски и прожарить вместе с нашинкованным репчатым луком.

Отдельно сварить стручковую фасоль.

Нарезав морковь, зелень петрушки, баклажаны, потушить с бараньим салом. Добавить помидоры (очищенные от кожицы и нарезанные на части) и снова тушить до готовности, а затем соединить с поджаренным мясом и вареной фасолью, заправить молотой корицей и гвоздикой, толчеными стручковым перцем и чесноком и посолить.

Жирной баранины—500 г, лука репчатого—4 головки, стручковой фасоли—300 г, моркови—3 шт., баклажан—2 шт., помидоров 300—500 г, зелени петрушки—3—4 веточки; молотые корица и гвоздика, стручковый перец, чеснок и соль—по вкусу.

Баранина с сушеным кизилом

Жирную баранину нарезать кубиками, посыпать солью, добавить очень мелко нашинкованный репчатый лук и хорошо прожарить.

Сушеный кизил (без косточек) положить в кипящую воду ($\frac{1}{2}$ стакана), потушить, соединить с поджаренным мясом и снова тушить еще минут 10—15.

Жирной баранины—500 г, лука репчатого—3 головки, сушеного кизила (без косточек)—100 г; соль—по вкусу.

Чахохбили из баранины (А)

Жирную баранину нарезать кусками, положить в кастрюлю и жарить 20 минут, после чего добавить нашинкованный репчатый лук и вместе с мясом хорошо потушить. Затем добавить предварительно разваренные и протертые через сито помидоры, посолить и тушить до готовности мяса.

К концу тушения добавить по вкусу мелко нарезанной зелени (кинзы, петрушки, укропа, эстрагона, мяты, чабера и базилика).

Жирной баранины—500 г, лука репчатого—500 г, помидоров—800—1000 г; зелень и соль—по вкусу.

Чахохбили из баранины (Б)

Жирную баранину нарезать кусками, добавить нашинкованный репчатый лук и хорошо прожарить. Во время жарения добавить нарезанный сырой картофель.

Свежие помидоры погрузить на 1—2 минуты в кипяток, снять с них кожицу, разрезать пополам и удалить семена. Подготовленные помидоры положить в кастрюлю с мясом и варить 15—20 минут. Затем добавить толченые чеснок и стручковый перец, мелко нарезанную зелень киндзы, посолить и через 5 минут снять с огня.

Жирной баранины—500 г, лука репчатого—4 головки, картофеля—2—3 шт., помидоров—500 г; чеснок, стручковый перец, зелень киндзы и соль—по вкусу.

Баранина с айвой и вином

Баранину (мякоть) обмыть, нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю и потушить. Затем добавить пропущенное через мясорубку курдючное сало, нашинкованный лук и хорошо прожарить. Обжаренное мясо залить белым вином с водой так, чтобы мясо было покрыто, и тушить еще 50 минут.

Айву очистить от кожицы, вынуть сердцевину, нарезать небольшими тоненькими дольками, положить в кастрюлю с мясом, посолить и тушить до полной готовности мяса.

При подаче на стол посыпать сверху зеленью киндзы или петрушки.

Мяса бараньего—500 г, айвы—400 г, лука репчатого—2 головки, курдючного сала—50 г, белого вина—1¹/₂ стакана, соль и зелень—по вкусу.

Жареная баранина с гранатом (А)

Жирную баранину обмыть, нарубить на небольшие куски, положить в кастрюлю и поджарить. При жарении мяса, выделяется сок; его надо слить в отдельную посуду к накрыть крышкой.

Репчатый лук очистить, нашинковать, положить в мясо, которое еще раз хорошо прожарить с луком, после чего залить мясным соком, добавить по вкусу соль, молотый черный перец и тушить в течение 10—15 минут.

Тем временем с граната снять кожуру и тщательно выбрать целые зерна.

В тушеное мясо положить зерна граната, осторожно размешать (чтобы зерна граната не помялись) и посыпать сверху мелко нашинкованным сырым луком.

Это блюдо можно приготовить и из говядины.

Баранины—500 г, лука репчатого—300 г; гранат, черный перец и соль—по вкусу.

Жареная баранина с гранатом (Б)

Жирную баранину нарезать на куски, положить в кастрюлю, посыпать солью и прожарить до готовности. Затем добавить мелко нарезанную зелень киндзы и стручковый перец (сладкий) и через 2—3 минуты снять с огня, положить на блюдо, посыпать мелко нашинкованным сырым репчатым или зеленым луком и зернами граната.

Жирной баранины —500 г, зелени киндзы—4—5 веточек, лука репчатого—2 головки; зерна граната и соль—по вкусу.

Фрикадельки из баранины, зажаренные на сковороде

Баранину (мякоть) нарезать небольшими кусочками и, добавив репчатый лук (1 головку), зелень киндзы и предварительно намоченный сушеный кизил (50 г), пропустить два раза через мясорубку, приправить солью и молотым черным перцем, соединить со взбитыми яйцами и тщательно вымесить. Полученную массу разделить на небольшие шарики (фрикадельки), сплющить их ножом и прожарить с обеих сторон на разогретой с маслом сковороде.

На горячую сковороду с маслом положить сушеный кизил и, когда он разбухнет, прибавить к нему нашинкованный репчатый лук (2 луковицы) и потушить.

Жареные фрикадельки выложить на блюдо с гарниром из тушеного в луке кизила.

Баранины—500 г, лука репчатого—3 головки, сушеного кизила—150 г, масла—150 г, яиц—2 шт., зелени киндзы—1 веточка; черный перец и соль—по вкусу.

Чанахи (А)

Жирную баранину нарезать на порционные куски и посыпать солью. Крупно нарезать очищенный картофель и кружочками—репчатый лук. Надрезать цельные баклажаны и заложить в них курдючное сало с солью и молотым черным перцем (можно также добавить и мелконарезанной разной зелени).

В глиняную обливную посуду (горшок) положить подготовленные куски мяса, затем картофель, сверху уложить баклажаны, а на них—лук, цельные помидоры, посыпать все мелко нарезанной зеленью петрушки, добавить немного стручкового перца и соли. Залив все это помидорным соком, поставить в духовой шкаф и довести до готовности.

Подать на стол в той же посуде.

Жирной баранины—500 г, картофеля—500 г, баклажан—5—6 шт., курдючного сала—30 г, лука репчатого—4—5 головок, помидорного сока—1 стакан, помидоров—500 г; молотый черный перец, стручковый перец, зелень и соль—по вкусу.

Чанахи (5)

В глиняную обливную посуду положить посыпанный солью, нарезанный дольками картофель, затем баклажаны с курдючным салом (с солью и молотым перцем), а поверх всего —целым куском обмытую и посыпанную солью баранину, залить все это одним стаканом воды, поставить в духовой шкаф и довести до готовности. Подать на стол в той же посуде.

Баранины—500 г, картофеля — 800—1000 г, баклажан—5—6 шт., курдючного сала—30—50 г; черный перец и соль—по вкусу.

Чанахи (В)

В глиняную обливную посуду (горшок) положить кусками нарезанную, посыпанную солью жирную баранину,

затем баклажаны с курдючным салом, солью, молотым черным перцем и разной зеленью, очищенный, нарезанный кружочками репчатый лук, влить стакан воды и поставить в духовой шкаф. Доведя кушанье почти до полуготовности добавить крупно нарезанный картофель, цельные помидоры и, сделав посередине маленькое углубление, всыпать рис и вновь поставить в духовой шкаф, чтобы довести до готовности. Подать в той же посуде.

Жирной баранины —500 г, курдючного сала —30 г, баклажан—4—5 шт., картофеля—3 шт., репчатого лука—2—3 головки, помидоров—4—5 шт.; риса— $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана; черный перец, зелень и соль—по вкусу.

Мясо, зажаренное целым куском

(Гапа)

Крупный кусок баранины (окорок, лопатку, корейку, грудинку, почечную часть) обмыть, очистить от сухожилий, посолить, положить на противень или сковороду и поставить жарить в духовой шкаф или в печь.

Во время жарения, через каждые 10—15 минут, поливать мясо вытекающим из него соком. Если сока будет мало, можно подлить немного бульона или горячей воды.

Тем временем сырой картофель очистить, крупно нарезать и обмыть.

Несколько баклажан в коже хорошо вымыть, сделать на каждом посередине маленький продольный неглубокий надрез, в который всыпать немного соли и перца и сложить маленький кусочек курдючного сала, посыпанного солью, перцем и, по желанию, зеленью (петрушки, киндзы, мяты и т. д.).

После 20—30 минут жарения добавить на противень к мясу подготовленный картофель и баклажаны, а еще через 10—15 минут—промытые целые помидоры и продолжать жарить до готовности мяса (для определения готовности кусок мяса прокалывают поварской иглой: если мясо готово, игла входит легко и ровно, а вытекающий сок—прозрачен).

Готовое мясо снять с противня, нарезать кусками поперек волокон, уложить на блюдо, по краям расположить жареный картофель, баклажаны, помидоры, сверху полить соком, который образовался во время жарения мяса посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На стол это кушанье, со всем гарниром, можно подавать в той же посуде, в которой оно жарилось.

Таким же образом можно приготовить тапу из говядины.

Баранья нога, жареная на противне с чесноком

Вымыть тщательно часть задней ноги (барана или барашка), очистить от пленок, посолить и дать немного полежать. Затем нашпиговать чесноком положить на противень, поставить в духовой шкаф на средний огонь и жарить до образования хрустящей корочки. Во время жарения жаркое нужно поливать время от времени соком, стекающим на противень.

Готовое жаркое нарезать ломтиками. Подать к нему отдельно в соуснике чесночную подливку, которая готовится следующим образом: хорошо истолочь 5—6 долек чеснока с солью, а затем развести холодной кипяченой водой ($\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана).

Шилаплави (А)

Жирную баранину нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она покрыла мясо, и поставить варить. Появившуюся при кипении пену снять шумовкой. Добавив одну луковицу, тщательно перебранный и промытый рис и соль, варить два часа. Затем всыпать немного молотого черного перца, дать закипеть и снять с огня. Переложив кушанье на блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Баранины—500 г, риса—1 стакан, лука репчатого—1 головка, зелени петрушки— 2 веточки; молотый черный перец и соль—по вкусу.

Шилаплави (Б)

Жирную баранину нарезать небольшими кусками, посыпать солью и оставить на 30 минут в закрытой посуде. Тем временем влить в кастрюлю воду и, когда она закипит, опустить в нее подготовленное мясо (вода должна только покрывать мясо и варить до полуготовности). Появившуюся во время кипения пену снять шумовкой. Затем всыпать в ту же кастрюлю перебранный и промытый рис и продолжать варку до готовности. К концу варки добавить молотый черный перец и тмин.

Баранины—500 г, риса—1 стакан; молотый черный перец, тмин и соль—по вкусу.

Шилаплави (В)

Баранину нарезать небольшими кусками, положить в кастрюлю и потушить. Затем добавить мелко нарезанное курдючное сало, мелко нарезанный репчатый лук, нарезанную зелень (киндрзы и петрушки) и все вместе снова потушить. Потом положить замоченный в воде рис, посолить, влить столько воды, чтобы она покрыла содержимое кастрюли и варить до готовности.

Баранины—500 г, лука репчатого—2 головки, риса—1 стакан, зелени киндрзы — 4—5 веточек, петрушки—3 веточки; соль—по вкусу.

Т О Л М А

Толма из баранины или говядины

Мясо (баранину или говядину), отделенное от костей и сухожилий, промыть в холодной воде, нарезать небольшими кусками и вместе с репчатым луком и зеленью киндрзы пропустить через мясорубку. Потом добавить сырой рис, молотый черный перец, соль, взбитое яйцо и все тщательно вымешать.

Целые листья капусты продержать в кипящей воде в течение 3—5 минут, потом вынуть из воды и охладить. В

каждый лист капусты завернуть мясной фарш, сложить в невысокую кастрюлю плотными рядами. Затем добавить помидоры, предварительно ошпаренные, очищенные от кожицы и семян и нарезанные дольками или сваренные и пропущенные через дуршлаг (можно также применить томат-пюре), и варить под крышкой на слабом огне ($1\frac{1}{2}$ —2 часа).

Когда толма будет готова, выложить ее на блюдо и залить полученным при варке соусом.

Баранины или говядины (мякоть)—500 г, лука репчатого—200 г, яиц—1 шт., капусты—700 г, риса— $\frac{1}{4}$ стакана, помидоров—800—1000 г; черный перец, зелень киндзы и соль—по вкусу.

Толма из баранины (А)

Жирную баранину (мякоть) вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную зелень киндзы, базилика, эстрагона, чабера, промытый рис, соль, молотый черный перец и все тщательно перемешать.

В ошпаренные кипящей водой и затем охлажденные целые листья капусты положить фарш, завернуть аккуратно, сложить рядами в кастрюлю и затем залить стаканом воды; сверху придавить чистым, обмытым плоским камнем (гнет), закрыть кастрюлю крышкой и варить до готовности ($1\frac{1}{2}$ —2 часа)

Баранины жирной (мякоть)—500 г, лука репчатого—1 головка, зелень киндзы—4 веточки, базилика—3 веточки, эстрагона—2 веточки, чабера—1 веточка, риса— $\frac{1}{2}$ стакана, капусты белокочанной—800—900 г; молотый черный перец и соль—по вкусу.

Толма из баранины (Б)

Жирную баранину (мякоть) вместе с зеленью киндзы (2 веточки) пропустить через мясорубку, затем добавить рис, толченый стручковый перец, толченые семена киндзы, имеретинский шафран, чеснок, сырое яйцо, репчатый лук (одна головка) и тщательно вымешать.

В ошпаренные кипящей водой и затем охлажденные целые листья капусты аккуратно завернуть фарш, уложить в кастрюлю, прослоив кружками репчатого лука, мелко нарезанной зеленью (киндрзы, базилика) и зернами граната, залить помидорным соком и горячей водой, накрыть крышкой и варить до готовности ($1\frac{1}{2}$ —2 часа).

Баранины жирной (мякоть)—500—600 г, лука репчатого—3—4—головки, зелени кикдзы—6—7 веточек, базилика—4 веточки, риса— $\frac{1}{2}$ стакана, яиц—1 шт., капусты белокочанной—800—1000 г, семян киндрзы— $\frac{1}{2}$ чайной ложки, помидорного сока— $\frac{3}{4}$ стакана, горячей воды— $\frac{3}{4}$ стакана; стручковый перец, имеретинский шафран, зерна граната и соль—по вкусу.

Толма летняя

Мякоть баранины с жиром пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанные лук, зелень киндрзы, базилика и петрушки, молотый черный перец, перебранный и промытый рис, соль и все хорошо перемешать.

Зрелые помидоры, обмыть, нарезать положить в кастрюлю и варить 8—10 минут, а затем протереть через сито.

На баклажанах средней величины сделать небольшой долевой надрез, удалить семена и всыпать в отверстие немного соли.

Болгарский перец, обмыть, обрезать верхушки вместе со стеблями, вынуть все семена, ошпарить кипятком и положить в сито.

Крепкие помидоры средней величины обмыть в холодной воде, срезать верхушки, осторожно вынуть сердцевину с семенами, не нарушая целостности помидоров, и всыпать внутрь немного соли.

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и нарезать тоненькими ломтиками.

Подготовленные помидоры, баклажаны и перец заполнить мясным фаршем и прикрыть срезанными с них верхушками.

На дно невысокой кастрюли положить обваленные кости (очищенные от мяса), затем уложить рядами—сначала

баклажаны, потом нарезанные ломтиками яблоки, потом фаршированный перец и помидоры. Все залить помидорным соусом и варить под крышкой до полной готовности (1—1½ часа).

Баранины—600 г, риса—100 г, баклажан—5 шт., помидоров—6 шт., и 500 г,—для соуса, перца—6 шт., яблок—100 г, лука репчатого—1 головка, зелени киндзы—3 веточки, базилика и петрушки—по 2 веточки; молотый черный перец и соль—по вкусу.

Толма из айвы и яблок с фаршем из баранины

Баранину (мякоть) вместе с жиром пропустить через мясорубку, а из костей сварить немного бульона.

Перебранный и промытый рис смешать с мясом, добавив мелко нарезанный лук, зелень киндзы, толченый стручковый перец и соль.

Крепкие яблоки и айву средней величины обмыть в холодной воде, срезать верхушки и осторожно вынуть сердцевину с семенами. Подготовленные таким образом фрукты наполнить фаршем, накрыть срезанными верхушками, уложить рядами в невысокую кастрюлю, добавив сливы без косточек; затем влить туда два стакана бульона, сваренного из костей, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне до готовности (приблизительно 1—1½ часа).

Баранины жирной—500 г, айвы—800 г, яблок—800 г, риса—60 г, лука репчатого—1 головка, слив (кислых)—300 г, зелени киндзы—3 веточки; стручковый перец и соль—по вкусу.

Толма с фаршем из вареной говядины

Жирную отварную говядину пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный поджаренный лук, молотый черный перец и хорошо перемешать.

Очистить кочан капусты от зеленых и загрязненных листьев и вырезать кочерыжку. Подготовленную таким образом капусту сварить в подсоленной воде до полуготовности. Затем отделить листья и, выкладывая их на чистую

доску, слегка отбить тыжкой. На каждый лист капусты положить подготовленный фарш, завернуть, уложить в один ряд на сковороду с жиром и обжарить с обеих сторон. Затем уложить толму в неглубокую кастрюлю, добавить немного бульона или воды и тушить на слабом огне 10—15 минут. Готовую толму переложить на блюдо и залить взбитым мацони.

Мяса говяжьего (вареного)—200 г, капусты—300—400 г, лука репчатого—2 головки, масла—50—70 г, мацони— $\frac{1}{2}$ литра; молотый черный перец и соль—по вкусу.

Толма из баранины с яблоками и изюмом

Мякоть баранины обмыть холодной водой, нарезать кусками и пропустить через мясорубку, добавить нарезанную зелень киндзы и базилика, очищенный и промытый изюм и еще раз пропустить через мясорубку. Полученную массу вымешать, добавив соль и рис.

Листья капусты продержать в кипятке 5—7 минут, потом вынуть и охладить.

В каждый лист завернуть приготовленный мясной фарш и положить в кастрюлю, прослоив нарезанными кружками репчатым луком и ломтиками яблок или айвы. Затем все залить водой или пропущенными через мясорубку помидорами так, чтобы жидкость слегка их покрыла и варить под крышкой до готовности ($1\frac{1}{2}$ —2 часа).

Баранины (мякоть)—500 г, риса—50 г, капусты—700 г, изюма—50 г, зелени киндзы и базилика—по 2 веточки, лука репчатого—250 г, яблок или айвы—300 г; соль—по вкусу.

Толма из печени

Очищенную, обмытую печеньку зажарить на вертеле, затем очень мелко нарезать, добавить мелко нарезанную зелень киндзы и эстрагона, нашинкованный лук, молотый черный перец, сушеный барбарис, соль и хорошо перемешать.

Оболочку, покрывающую внутренности рогатого скота, обмыть холодной водой, нарезать на квадратные куски, завернуть в них подготовленный фарш, уложить в сотейник

и, добавив $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана бульона или воды, тушить до готовности, пока оболочка не подрумянится.

Печенки—500 г, лука репчатого—2 головки, зелени киндзы и эстрагона—по 3 веточки; молотый черный перец, молотый сушеный барбарис и соль—по вкусу.

Толма из свинины с квашеной капусты

Кочан квашеной капусты опустить в кипящую воду на 5 минут, затем вынуть из воды и после того, как вода стечет, разобрать на листья; утолщенные стебли слегка отбить тыжкой.

Мякоть свинины вместе с жиром пропустить через мясорубку, посолить, добавить молотый черный перец, сырое яйцо, очень мелко нашинкованный репчатый лук и перемешать.

В подготовленные листья капусты завернуть мясной фарш, уложить в кастрюлю, залить водой так, чтобы только покрыть ее содержимое, и варить под крышкой.

Промытый сушеный кизил (без косточек) положить в кипящую воду ($\frac{1}{2}$ стакана), дать покипеть 10 минут, а затем соединить с толмой и варить до полной готовности.

Квашеной капусты—1 кг, свинины (мякоть)—300—500 г, жира свиного—50 г, лука репчатого—1 головка, сушеного кизила (без косточек)— $\frac{3}{4}$ стакана, яиц—1 шт; молотый черный перец и соль—по вкусу.

Толма из виноградных листьев (А)

Говядину или баранину (мякоть с жиром) нарезать кусками и вместе с репчатым луком два раза пропустить через мясорубку, потом добавить молотый черный перец, соль, взбитое яйцо и все тщательно перемешать.

Виноградные листья (рис. № 1) залить кипятком и оставить в горячей воде на 6—8 минут, потом вынуть из воды и охладить.



Рис. 1

На каждый виноградный лист положить комочек мясного фарша величиной с грецкий орех (рис № 2 а, б) и, завернув на подобие голубца, уложить в невысокую кастрюлю, залить водой так, чтобы она слегка покрыла приготовляемое кушанье, и поставить варить на $1\frac{1}{2}$ —2 часа.



Рис. 2 а



Рис. 2 б

Кислое молоко (мацони) влить в чистую салфетку и подвесить, чтобы стекла сыворотка; можно сделать и так: влить мацони в подходящую для этого посуду и накрыть чистой сал-

феткой; когда салфетка вымокнет выжать ее и повторить эту процедуру несколько раз. Подготовленное таким образом мацони хорошо взбить.

Готовое кушанье выложить на блюдо и залить взбитым мацони, посыпать сахарной пудрой и толченой корицей (рис. № 3).

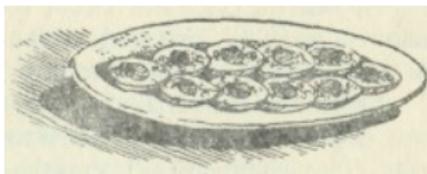


Рис. 3

Жирной баранины или говядины (мякоть)—500 г, лука репчатого—200 г, яиц—1 шт., виноградных листьев—сколько потребуется, кислого молока (мацони)—1 литр; сахарная пудра, молотая корица, молотый черный перец и соль—по вкусу.

Толма из виноградных листьев (Б)

Баранину отделить от костей, нарезать кусками и пропустить через мясорубку. Перебранный рис, мелко нарезанные лук и зелень киндзы, чабера, базилика и молотый черный перец смешать с мясом и посолить.

Очищенные, обмытые виноградные листья обдать кипятком и охладить, после чего в каждый виноградный лист завернуть мясной фарш. На дно кастрюли положить обваленные кости, а сверху плотными рядами уложить толму. Затем

вливать в кастрюлю воды, закрыть крышкой и варить до готовности ($1\frac{1}{2}$ —2 часа).

Тем временем истолочь с солью чеснок, положить его в мацони и хорошо взбить.

Готовое кушанье переложить на блюдо и сверху полить подготовленным мацони.

Баранины жирной—500 г, риса— $\frac{1}{4}$ стакана, лука репчатого—1 головка, зелени киндзы—3 веточки, чабера и базилика—по 2 веточки, мацони— $\frac{1}{2}$ литра; чеснок, черный перец и соль—по вкусу.

КУПАТЫ И ХИНКАЛИ

К у п а т ы

Мякоть свинины или говядины (или их смесь—700 г свинины и 300 г говядины) нарезать мелкими кусочками, добавить сало, репчатый лук и пропустить через мясорубку. Потом добавить соль, молотый черный перец (по желанию, немного корицы), толченый чеснок и хорошенько вымешать рукой, подлив немного холодной воды или бульона. Затем добавить зерна граната или барбариса и осторожно перемешать, чтобы их не помять.

Оболочкой для приготовленного фарша служат хорошо промытые говяжьи или свиные кишки.

Очищенные, промытые кишки вымочить в воде. Заполнение фаршем происходит при помощи маленькой лейки (рис. № 4), конец которой вводится в кишку. Заполнять следует не очень плотно, чтобы при жарении купаты не лопнули.

Приблизительный размер купат—20—30 см; концы перевязываются шпагатом и соединяются, что придает купатам форму подковки.

Готовые купаты надевают на палку, как показано на рисунке, и на одну минуту опускают в кипящую воду.

Вынув из воды, купаты следует остудить и хранить на воздухе (сохраняются до двух недель).

Перед употреблением в пищу, купаты надо положить

на сковороду с разогретым жиром, прожарить с обеих сторон и подать на стол в горячем виде.

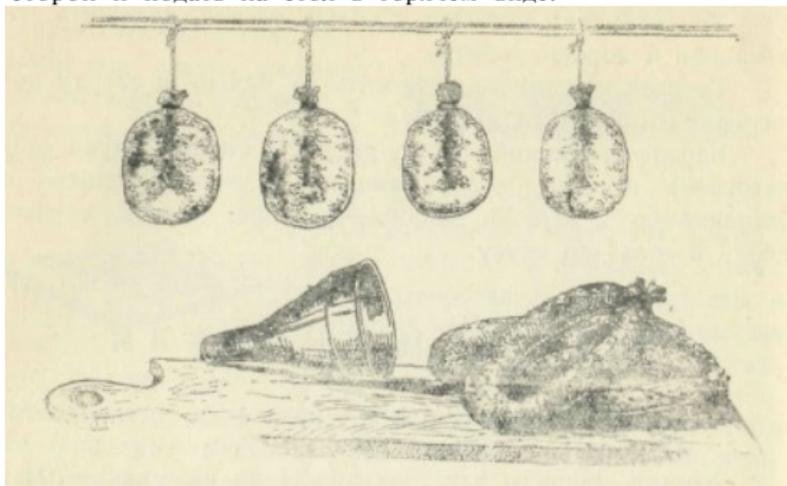


Рис. 4

Купаты можно приготовить и без барбариса или зерен гранат.

Говядины или свинины—1 кг, сала—100 г, лука репчатого—2 головки, кишок—сколько потребуется; молотый черный перец, чеснок, зерна граната или барбариса и соль—по вкусу.

Купаты, приготовленные из свиных внутренностей

Свиные кишки промыть проточной водой, снаружи и внутри, вывернув их для этого при помощи круглой палки. Промытые, вывернутые кишки два-три раза прочистить солью, потом промыть водой, прочистить несколько раз курузной мукой и еще хорошо промыть.

Подготовленные таким образом кишки положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и, дав закипеть, воду слить. К кишкам добавить легкие, печень, залить кипящей водой и поставить варить. Вареные продукты мелко нашинковать.

Стручковый перец, чеснок и зелень киндзы хорошо

истолочь с солью, затем добавить истолченные сушеный чабер, семена киндзы, сухие сунели, перемешать, соединить с нашинкованными свиными внутренностями и все тщательно перемешать. Потом добавить зерна граната и снова осторожно перемешать. В остальном поступить так, как указано в предыдущем рецепте.

Купаты, приготовленные на скорую руку

Мякоть свинины нарезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком (одна головка). Потом добавить соль, молотый черный перец, толченый стручковый перец, молотые корицу и гвоздику, толченый чеснок, сырое яйцо и хорошо вымесать. Затем положить зерна граната или барбариса и снова осторожно перемешать, чтобы не память зерен.

Из полученной массы сформовать небольшие шарики, а затем придать им форму сигарет. Подготовленное таким образом мясо обжарить с обеих сторон на разогретой со своим жиром сковороде. Затем уложить их на блюдо, сверху посыпать шинкованным репчатым сырым луком, зернами граната или толченым барбарисом (сушеным). К этому кушанью отдельно в соуснике можно подать гранатный сок ($\frac{1}{4}$ стакана) с небольшим количеством соли и толченой зелены киндзы (2 веточки).

Мяса (мякоть) с жиром—500 г, лука репчатого—2 головки, молотых корицы и гвоздики— $\frac{1}{2}$ чайной ложки, молотого черного перца— $\frac{1}{4}$ чайной ложки, чеснока—1 долька; зерна граната или барбариса, стручковый перец и соль—но вкусу.

Х и н к а л и

Мякоть баранины или свинины (или смесь—300 г говядины и 200 г свинины) с жиром нарезать кусками и вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку. Потом всыпать в мясо молотый черный перец, посолить и тщательно вымесать, добавив примерно $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды, т. е. столько, сколько вберет в себя рубленое мясо.

На деревянную доску просеять пшеничную муку, собрать холмиком, сделать в нем углубление, в которое влить 1 стакан воды, добавить щепотку соли и замесить некрутое тесто. Полученное тесто раскатать на доске тонким слоем, вырезать из него кружки, величиной с десертную тарелочку, положить на каждый такой кружок по ложке фарша и, собрав края, придать требуемую форму (рис. № 5).

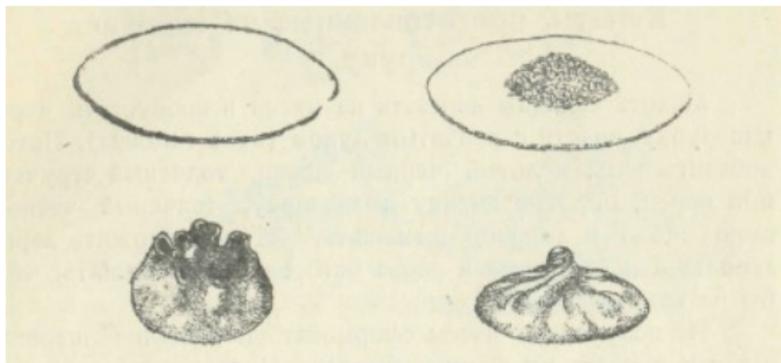


Рис. 5

Подготовленные таким образом хинкали опустить в слегка подсоленную кипящую воду и варить при слабом кипении около 10—15 минут, пока они не всплывут на поверхность. Вынимают готовые хинкали шумовкой и подают на стол горячими.

Для фарша: баранины или свинины с жиром или смеси жирной говядины (300 г) и (200 г) свинины или баранины—500 г, лука репчатого—3 головки; молотый черный перец и соль—по вкусу.

Для теста: муки—сколько потребуется; соль—по вкусу.

БЛЮДА ИЗ МЯСНЫХ СУБПРОДУКТОВ

Тушеные внутренности рогатого скота

Внутренности рогатого скота (сердце, легкие, печень, почки, селезенку) хорошо промыть холодной водой; кишки промыть проточной водой, снаружи и внутри, вывернув их для этого при помощи круглой палки. Промытые вывернутые кишки два раза прочистить солью, потом снова про-

мыть водой, прочистить кукурузной мукой и еще раз промыть.

Подготовленные таким образом кишки положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и, дав закипеть, воду слить. К кишкам добавить сердце, легкие, печень, почки, селезенку, залить кипящей водой и поставить варить.

Тем временем очистить репчатый лук, промыть, нашинковать, положить в другую кастрюлю, добавить жир и хорошо прожарить. Стручковый перец, зелень киндзы и чабера, хорошо истолочь в ступке вместе с солью, потом добавить по вкусу уксус и перемешать. Вареные внутренности горячими нарезать на мелкие куски, перемешать с толченой зеленью и опустить в кастрюлю с поджаренным луком. Накрыв крышкой, тушить 10—15 минут, после чего снять с огня. Подавать кушанье горячим.

Тушеные свиные внутренности

Подготовить и сварить, как указано выше, свиные кишки, легкие, печень и почки.

Репчатый лук промыть, нашинковать, положить в чистую кастрюлю, добавить жир и хорошо потушить. Вареные внутренности горячими нарезать на мелкие куски, опустить в кастрюлю с тушеным луком, затем добавить по вкусу— соль, толченые стручковый перец, семена киндзы, сушеный чабер, чеснок, сухие сунели, перемешать и тушить 5 минут. После этого снять с огня и подать горячим.

Свиные внутренности с сунели

Подготовленные и сваренные, как указано выше, свиные кишки, сердце, легкие, печень, селезенку нарезать горячими на очень мелкие куски, посолить, добавить сухие сунели (по вкусу), перемешать и подать.

Тушеные бараньи сердце и печень с эстрагоном

Бараньи сердце, печень и оболочку, покрывающую внутренности животного, промыть в холодной воде, нарезать.

Репчатый лук очистить, промыть, нашинковать положить в кастрюлю, туда же положить баранье сердце, печень и оболочку и хорошо потушить на слабом огне. Затем прибавить по вкусу соль, толченый перец, мелко нарезанный эстрагон, потушить еще 10 минут и снять с огня.

На сердце, печень и оболочку одного барана—лука репчатого—500 г, эстрагона—7 веточек; соль и черный перец (молотый)—по вкусу.

Бараньи или свиные сердце и печень с чабером

Бараньи или свиные сердце и печень промыть в холодной воде и нарезать, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный репчатый лук, соответственно баранье или свиное сало, посолить и тушить на слабом огне до готовности. Затем, добавив толченый чабер (сушеный) и молотый черный перец, выложить кушанье на блюдо, посыпать молотым барбарисом и подать горячим.

Бараньих или свиных сердца и печени с салом—1 кг, лука репчатого—4 головки; сушеный чабер, черный, перец, барбарис и соль—по вкусу.

Поджаренные бараньи или свиные сердце и печень с гранатом

Бараньи или свиные сердце и печень промыть, положить в кастрюлю, добавить соответственно баранье или свиное сало и тушить 15 минут. Затем всыпать мелко нашинкованный репчатый лук, соль и все прожарить до готовности.

В готовое кушанье добавить молотый черный перец, мелко нарезанную зелень (чабер, киндзы) и через 2—3 минуты снять с огня. Переложив кушанье на блюдо, посыпать зернами граната.

Бараньих или свиных сердца и печени—500 г, жира 100 г, лука репчатого—4—5 головок; молотый черный перец, зелень (чабер, киндза), зерна граната и соль—по вкусу.

Печенка в гранатиом соусе

Печенку обмыть, очистить от пленки и желчных протоков, нарезать ломтиками, толщиной в сантиметр, посолить и жарить на разогретой сковороде с маслом.

Выжать из граната сок, добавить немного соли, толченый стручковый перец, очень мелко нарезанную зелень киндзы и перемешать.

Готовую печенку выложить на блюдо, полить соком, вытекшим из нее при жарении, и приготовленным гранатным соусом.

Печенки—500 г, масла—2—3 ст. ложки, гранатов—4—5 шт., зелени киндзы—3—4 веточки; соль и перец—по вкусу.

Печенка, тушенная с гранатом

Вышеуказанным способом подготовленную печенку нарезать ломтиками, посолить, пожарить на разогретой сковороде с жиром или маслом, а затем переложить в кастрюлю.

Лук очистить, нарезать кружочками, слегка поджарить на оставшемся от жарения печенки жире, после чего положить его в кастрюлю с печенкой, влить туда же несколько ложек горячей воды и тушить 10—15 минут. Потом добавить

молотый черный перец, мелко нарезанную зелень киндзы, толченые семена киндзы, чеснок, стручковый перец, зерна граната, все перемешать и через 3—5 минут снять с огня.

Готовое кушанье выложить на блюдо, посыпать мелко нарезанным сырым луком и зернами граната.

Печенки—500 г, жира или масла—70—100 г, лука репчатого—4—5 головок; черный перец, семена и зелень киндзы, чеснок, стручковый перец, зерна граната и соль—по вкусу.

Печенка тушенная

Печенку нарезать маленькими кусками, положить в кастрюлю и, периодически помешивая, поддержать на огне до тех пор, пока вся жидкость не выкипит.

В отдельной посуде хорошо потушить нашинкованный

лук с 50 г жира или сливочного масла, затем соединить его с печенкой, добавить 50 г жира или масла, толченый черный перец, соль и тушить до готовности.

Печенки—500 г, жира или масла—100 г, лука репчатого—300 г; черный перец и соль—по вкусу.

Печенка жареная

Очищенную, обмытую печенку нарезать тонкими ломтиками, немного отбить, посыпать солью, обвалить в муке и поджарить со всех сторон в разогретом жире.

Готовую печенку уложить аккуратно на блюдо и на каждый ломтик положить очищенный лук, нарезанный кружочками и подрумяненный на оставшемся после жарения печенки жире.

Затем кушанье посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, и зернами граната и подать.

Печенки—500 г, масла—3—4 ст. ложки, лука репчатого—2 головки; зелень петрушки, зерна граната и соль—по вкусу.

Селезенка с зеленью киндзы и винным уксусом

Очищенную от пленки и промытую в холодной воде селезенку (баранью, телячью или свиную) посолить и жарить на вертеле или на сковороде, слегка смазанной жиром. Готовую селезенку нарезать на куски, уложить на блюдо и залить винным уксусом, смешанным с мелко нарезанной зеленью киндзы.

Селезенки—500 г, лени киндзы—5—6 веточек, винного уксуса— $\frac{1}{2}$ стакана; соль—по вкусу.

Отварной рубец под острым соусом

Свежий рубец тщательно вымыть в проточной воде, ошпарить кипятком, ножом соскоблить пленку и снова хорошо промыть в холодной воде, потом нарезать крупными квадратными кусками, положить в кастрюлю, залить 5—6

стаканами холодной воды, добавить лук, лавровый лист, соль, зелень петрушки и варить примерно 4—5 часов.

Красный стручковый перец залить кипятком, чтобы вода только покрыла его, и оставить на несколько часов. Затем воду слить, перец положить в ступку и мелко истолочь с небольшим количеством каменной соли, потом добавить по вкусу зелень киндзы, чабера, базилика, укроп, чеснок и еще хорошо потолочь уже все вместе. Полученную массу опустить в процеженный бульон ($\frac{3}{4}$ стакана), образовавшийся при варке рубца. Этим соусом залить вареный рубец, предварительно нарезав его маленькими кусочками. Хорошо добавить сухие сунели (по вкусу).

Это блюдо подается в горячем виде.

Его можно подать и холодным: в таком случае нарезанный мелкими кусочками вареный рубец надо смешать с подготовленной острой приправой, не разбавляя ее бульоном, и остудить.

Рубца—500 г, зелени петрушки—1 веточка, лука репчатого—1 головка, лаврового листа—1 шт., красного стручкового перца—2—3 шт; зелени киндзы, чабера, базилика, укроп, чеснок и соль—по вкусу.

Жареный рубец с барбарисом

Подготовленный и сваренный, как указано выше, рубец нарезать в виде лапши, посолить, посыпать перцем и обжарить в масле на разогретой сковороде; потом перемешать с обжаренным в масле нашинкованным репчатым луком и, пожарив еще 1—2 минуты, снять с огня.

Сушеный барбарис мелко истолочь, перемешать с готовым рубцом, сверху посыпать мелко нашинкованным сырым репчатым или зеленым луком.

Рубца—500 г, масла—1 ст. ложка, лука репчатого—3 головки; черный перец, зеленый лук, барбарис и соль—по вкусу.

Говяжий язык с острым гарниром

Язык вычистить, тщательно обмыть, удалить слюнные железы, расположенные у основания языка (по обеим сто-

ронам), еще раз обмыть, положить в кастрюлю с горячей водой и поставить варить. Когда язык будет почти готов, вынуть из кастрюли, опустить в холодную воду и немного охладить. Затем снять с языка кожу, снова положить его в кипящий бульон и, дав покипеть 15 минут, добавить очищенные, промытые корни (сельдерей, корень петрушки), морковь, репчатый лук, лавровый лист, соль и варить до полной готовности.

Сваренный язык нарезать поперек, немного наискось, тонкими широкими ломтиками, уложить на продолговатое блюдо и подать с гарниром, предварительно подготовив его следующим образом: очень мелко нарезать зеленый лук, стручковый перец, зелень (кинду и укроп), натереть на терке хрен, добавить винный уксус, немного соли и все тщательно перемешать.

Язык можно подавать как горячим, так и холодным. В последнем случае язык следует охладить в бульоне, в котором он варился.

Говяжьего языка—500 г, сельдерея, корня петрушки и моркови—по 1 шт., лука репчатого—1 головка, лаврового листа—1 шт., лука зеленого—5 перышков, зелени кинды—4 веточки, укропа—6 веточек, винного уксуса— $\frac{1}{4}$ стакана; стручковый перец, хрен и соль—по вкусу.

