САЦИВИ ИЗ КУРИЦЫ



Москва, Москва
Россия

Сациви – знаменитое грузинское блюдо, в переводе означает «холодное» (от груз. "циви"). В самой Грузии этот соус считается именно полноценным блюдом, потому что его не подают на стол в качестве дополнения. Сациви – важная часть блюда, можно сказать, главный аккорд, вокруг которого собираются все остальные ингредиенты. Наиболее популярное блюдо с сациви – из курицы. Оно так и называется «сациви с курицей». Кроме курицы может использоваться любая домашняя птица (индейка, гусь, утка) или мясо и рыба. Главная особенность сациви, благодаря которой вкус его не перепутать ни с чем другим, это наличие в нем грецких орехов. Их в это блюдо добавляют достаточно большое количество и они придают приятный и необычный привкус и аромат.Какое же грузинское блюдо без целого букета трав и специй? Не обошла эта участь и сациви, в котором обязательно есть корица, шафран, чеснок, перец. Чтобы соус получился густым, в него добавляют муку или желтки яиц. Для кислинки добавляют винный уксус или гранатовый сок, а для свежести – кинзу.У сациви большое количество вариаций приготовления, но общий принцип приготовления и набор ингредиентов примерно одинаков. Готовится он достаточно просто и подается к столу обязательно холодным. Готовая и разделанная курица

заливается соусом и доводится до кипения, после чего охлаждается. Соус в это время загустевает, курица пропитывается им как следует, становится нежной, мягкой и ароматной. То, что это очень вкусно, можно понять уже по тому, что это блюдо - обязательный пункт в праздничном меню в Грузии (особенно на Новый год и Рождество).Интересно, что у каждой хозяйки сациви получается разным, даже если все готовили по одному рецепту. Это в значительной степени зависит от количества специй. Кто-то любит побольше и щедро, не боясь, добавляет их в блюдо. Кто-то осторожничает и предпочитает скромные порции.Если вы решили приготовить сациви, не спешите сообщать родным, что на ужин будет вкусное грузинское блюдо. Дело в том, что сациви до окончательной готовности понадобится провести продолжительное количество часов (а это может быть от 8 до 12 часов) в холодильнике. Если подать раньше – то птица не успеет пропитаться и вы получите простую будничную курицу в подливке.Сациви не любит тех, кто торопится. Это блюдо должно настаиваться, пока все ингредиенты не превратятся в одно неделимое целое.Подавайте к сациви красное вино и обязательно приглашайте гостей к столу. Пусть все ваши домашние и друзья оценят нежное и сытное мясо курицы с легким ароматом грецких орехов. Мы уверены, что следующее подобное блюдо вас попросят приготовить очень скоро!Сациви из курицыИнгредиенты: 2 луковицы, 1 ч. ложка муки, 1,5 ст. ложки белого винного уксуса, 1 курица весом около 1 кг, 2 ст. ложки масла сливочного, пучок кинзы, 1 ч. ложка хмели-сунели, 4 зубчика чеснока, 0,5 ч. ложки шафрана, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 ч. ложка молотого кориандра, соль, красный молотый перец.Способ приготовления: Курицу промыть, срезать лишний жир. Положить в кастрюлю, залить небольшим количеством горячей воды и варить 30-40 мин.
Затем вынуть курицу из бульона, сохранив бульон. Смазать тушку 0,5 ст. ложки сливочного масла, посолить и обжарить в разогретой до 190°С духовке до готовности (примерно 20-25 мин.), постоянно переворачивая и обливая вытопившимся жиром.
Приготовить соус. Лук очистить и мелко нарезать. В сковороде разогреть оставшееся сливочное масло и обжарить лук (5-7 мин.). Постепенно всыпать

муку и готовить еще 2-3 мин. Влить бульон и тщательно размешать.
Грецкие орехи размолоть в блендере, добавить хмели-сунели, кориандр,

шафран, соль и перец.
Положить смесь в сковороду с луком и залить уксусом. Нагревать соус на

маленьком огне 7-8 мин., не давая закипеть.
Курицу очистить от кожи и костей, мякоть нарезать небольшими кусочками.

Положить в соус и прогреть примерно 5 мин.
Кинзу промыть и измельчить. Чеснок очистить и раздавить, положить в

сациви вместе с кинзой. Дать остыть и убрать в холодильник. Подавать

закуску холодной.ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

Сообщить Другу

СТРОИТЕЛЬСТВО И ТРАНСПОРТ
база проектно-строительных организаций