ПЕЛАМУШИ



Москва, Москва
Россия

ПЕЛАМУШИПеламуши – это традиционное сладкое блюдо Грузии. Обычно его готовят в холодное время года, а также обязательно на свадьбы, большие застолья и прочие торжества. У каждого региона Грузии свое пеламуши, но с другими названиями.Классическое пеламуши изготавливают из красного виноградного сока, а белый сок используют для свадебных столов, поскольку белый цвет - символ чистоты невесты. Ингредиенты:- виноградный сок — 1 литр,- мука — 140 грамм,- кукурузная мука — 60 грамм,- сахар — 2 ст. ложки.СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:Промыть виноград, после чего необходимо снять ягодки с веточек и положить в большую миску. Затем необходимо растолочь ягоды винограда скалкой до тех пор, пока не останутся только шкурки и косточки (можно мять ягоды и руками). Виноградную массу выложить в большую миску или кастрюлю, довести до кипения, затем огонь понизить и тушить на медленном огне, периодически помешивая, в течение 3 часов. В процессе варки надо снимать пенку. За три часа количество сока уменьшиться примерно вдвое. Сваренный виноградный сок следует поставить на ночь настояться, а утром процедить через мелкое сито Полученная масса, называемая бадаги, должна быть чистой и яркой.В большую миску всыпьте муку, кукурузную муку и сахар. Добавьте к ним 500 мл бадаги и перемешайте деревянной ложкой. Затем взбейте блендером и миксером. Масса должна получиться без комков. В большую кастрюлю влейте 500 мл чистого бадаги и постепенно заливайте, помешивая, смесью бадаги с мукой. Под смешанной

массой включите быстрый огонь и, продолжая помешивать, доведите до кипения. Затем понизьте огонь до медленного и, непрерывно помешивая, варите в течение 8-10 минут до загустения смеси. Густую массу снимите с огня и разложите по тарелкам или влейте в формочки для застывания. Пеламуши остынет и застынет через 2 часа. Обычно пеламуши подают с грецкими орехами. А если блюдо перевернуть, то получится красивый десерт с гладкой поверхностью. Храните в холодильнике в течение нескольких дней. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

Сообщить Другу

СТРОИТЕЛЬСТВО И ТРАНСПОРТ
база проектно-строительных организаций