

НАШИМ ГУРМАНАМ

ХАРЧО по-мегрельски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина (мякоть) – 1 кг.
- Лук репчатый – 5 шт.
- Орехи грецкие – 400 гр.
- Чеснок – 5-7 зубчиков.
- Помидоры – 5 шт.
- Зелень: петрушка, кинза.
- Томатная паста – 2 стл.
- Аджика – 1 стл.
- Вино красное сухое – 150 мл.
- Масло сливочное – 50 гр.
- Масло растительное.
- Хмели-сунели- 1 ч.л.
- Уцхо-сунели – 1 ч.л.
- Кориандр – 1 ч.л.
- Шафран – 1 ч.л.
- Перец чили, чёрный молотый, душистый горошком - по вкусу
- Лавровый лист – 2 шт.
- Соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Возьмем мясо и нарежем небольшими кусочками, разрезать мясо следует поперек мышечных волокон.
2. Ставим на огонь казан и даем хорошенько раскалиться, добавим небольшое количество растительного масла и помещаем в него мясо. Обжариваем говядину на сильном огне пока не образуется румяная корочка и не испарится вся влага, постоянно при этом перемешивая.
3. Добавляем к мясу одну столовую ложку Аджики. Берем помидоры надрезаем крестом в верхней части и опускаем на пару минут в кипятки. Снимаем с них кожуру и мелко нарезаем, либо пропустим их через мясорубку.
4. Заливаем в говядину 150 мл красного сухого вина. После этого опускаем к говядине помидоры. Так же добавим небольшое количество воды, что бы она собой слегка покрывала мясо. Добавим несколько горошин душистого перца и парочку лавровых листов. Доводим до кипения, после этого накрываем крышкой и оставляем томится

на слабом огне примерно один час.

5. Пока тушится говядина нарезаем репчатый лук мелкими кубиками. Далее берем чистую сковороду, добавим в нее растительного и кусочек сливочного масла. Опускаем в нее лук и обжариваем на среднем огне до появления золотистого цвета. При обжарке добавим к луку 2 столовые ложки муки. Туда же добавим две столовые ложки томатной пасты. Добавим немного воды, хорошо перемешаем и оставим под закрытой крышкой тушится на 10 минут.
 6. Берем грецкие орехи и измельчаем их в блендере. Из приправ берем кориандр, шафран, уско-сунели и хмели-сунели и высылаем их к орехам. Заливаем все водой и перемешиваем. Чеснока берем 5-7 зубчиков и мелко нарезаем при помощи ножа.
 7. Добавляем в суп чеснок и ореховую массу. Так же опустим в казан луково-томатную заправку и все тщательно перемешиваем. Добавим смесь молотых перцев и соль по вкусу. В конце добавим в казан мелко нарезанную зелень и кусочки сливочного масла.
- Приятного аппетита!



Приглашаем посетить выставку «Славлю тебя, любимый город!»

В сентябре 2022 года наш родной город будет отмечать праздник - 300-летие города Колпино и Ижорских заводов. В связи с этим юбилейным событием Центр социальной реабилитации инвалидов и детей-инвалидов Колпинского района «Поддержка» объявил о проведении онлайн-фестиваля «Славлю тебя, любимый город!», главной целью которого является объединение творчеством людей с особыми потребностями - жителей Городов воинской славы нашей Родины. Творческие работы участников посвящены городам, где они проживают, носящим звание «Город воинской славы».

Приглашаем всех посетить выставку рисунков «Славлю тебя, любимый город!» с 8 августа по 4 сентября 2022 года, которая состоится в культурно-досуговом центре «Подвиг» по адресу: г. Колпино, ул. Павловская, д. 34, лит. А. Время посещения выставки в часы работы центра. Вход свободный. Торжественное открытие выставки 8 августа 2022 года в 14.00 ч.



ВЕЛО-КОЛПИНО
продажа-ремонт-прокат




ВЕЛОСИПЕДЫ ГОРОДСКИЕ, ТРЮКОВЫЕ
САМОКАТЫ

ЗАКАЗЫВАЙТЕ ONLINE НА САЙТЕ VELOKOLPINO.CITY
ул. Тазаева 3 • 981-44-66