

Блюда из тушеной птицы

## Рагу из кролика

- Куски кролика массой 40-50 г обжаривают
- Заливают бульоном, добавляют томат-пюре и тушат 30 минут
- На бульоне от тушения готовят соус красный основной
- Добавляют к мясу соус, обжаренный картофель, морковь, репу, петрушку, лук и тушат 15 минут



## Гусь, утка по-домашнему (в горшочках)



- Подготовленные тушки рубят на куски, обжаривают, закладывают в горшочки, добавляют сырой картофель, нарезанный дольками, пассерованный шинкованный репчатый лук, лавровый лист, перец, соль.
- Заливают бульоном или водой так, чтобы продукт был покрыт полностью, и тушат в жарочном шкафу до готовности. Отпускают блюдо в горшочках.

## Чахохбили из курицы.

- Курицу разрезать на небольшие кусочки одинакового размера.





## Чахохбили из курицы.

- На разогретую сковороду выложить куски курицы и обжаривать 15 мин, постоянно переворачивая, чтобы они не подгорели.



## Чахохбили из курицы.

- Помидоры вымыть, надрезать ножом, обдать кипятком и снять с них кожицу. Мякоть нарезать небольшими кубиками и добавить в сковороду к курице. Уменьшить огонь и готовить 10 мин.



## Чахохбили из курицы.

- Добавить к курице с помидорами нарезанный кольцами пассерованный репчатый лук . Накрыть сковороду крышкой и тушить 30 мин.
  - \* Лук обжаривают в отдельной сковороде для того, чтобы он не впитывал влагу, выделяемую помидорами.Если жидкости в сковороде с курицей недостаточно, можно добавить 0,5 стакана красного полусладкого вина (бульона или воды) или увеличить количество томатов.



## Чахохбили из курицы.

- В последнюю очередь в блюдо добавляют зелень кинзы, базилика и пряности, толченый чеснок, уксус или сок лимона.  
\* В чахохбили можно также добавлять тархун, укроп, мяту и шафран.





## Чахохбили из курицы.

- Заправить блюдо солью и хмели-сунели по вкусу. Перемешать и тушить еще 7 мин.



## Чахохбили из курицы.

- Подавать с отварным рисом или картофелем

