

РЕЦЕПТ:

«Чанахи: блюдо, где в одном глиняном горшочке

вся философия еды»

Ингредиенты:

- Говядина (или баранина) — 500 г
- Картофель — 3 шт
- Баклажан — 1 шт
- Помидоры — 3 шт
- Лук — 1 шт
- Чеснок — 3 зубчика
- Кинза, базилик
- Аджика (или перец чили)
- Соль, перец
- Томатная паста — 1 ст.л.
- Вода или бульон — 150 мл

Как готовим:

1. Мясо нарежьте кубиками.
2. Все овощи — тоже. Тут нет жёстких правил, только душа.
3. На дно глиняного горшка или жаропрочной формы положите мясо.
4. Затем слоями: картошка, баклажан, лук, помидоры. Специи, чеснок, паста.
5. Сверху — немного бульона.
6. В духовку на 180°C, томим 1,5–2 часа.
7. Открываем крышку и вдыхаем смысл жизни.

Как подавать:

Горячим, с лавашом, зеленью и Tbilissimo Саперави.

Да, это безалкогольный напиток, но с таким телом, что не скучаешь по вину.