

РЕЦЕПТ:

«Чакапули: кислинка, от которой хочется танцевать»

Ингредиенты:

- Баранина - 500 г (можно заменить на телятину)
- Белое вино или виноградный сок - 150 мл
- Зелёный лук - 1 пучок
- Тархун (эстрагон) - пучок
- Кинза - пучок
- Ткемали (соус) - 2 ст.л.
- Чеснок - 2 зубчика
- Соль, перец, лавровый лист

Как готовим:

1. Мясо - в кастрюлю. Заливаем водой чуть выше уровня мяса. Варим до полуготовности.
2. Добавляем зелень, соус, специи.
3. Заливаем вино/сок. Закрываем крышкой и томим до мягкости мяса.
4. На последнем этапе - чеснок и ещё зелени.
5. Выключаем и даём настояться. Блюдо должно само прийти в себя.

Как подавать:

Горячим, с ложкой, а лучше - с хлебом впитывать сок.

И рядом **Tbilissimo Лимон** - сладенький, в тему, как весна в стакане.