Сегодня гостили/работали у СЮФ Краснодарского.

 Снимали ролик про приготовление " Античахохбили из лосятины". Выйдеттна канале СЮФ в ютубе через пару недель.

Получилось замечательно как ни когда! Вот что значит готовить все натуральное на природе и с Душей.

Кому интересно рецепт:

ИНГРЕДИЕНТЫ

ПОРЦИИ 3

Свежая кинза (кориандр)по вкусу

Мясо лося 0,800/1кг

Лук ¾ штуки

Чеснок 3 зубчика

Сливы 13штуки

Вино белое п\сухое 100 гр

Куркума по вкусу

Смесь грузинских трав ¾ чайные ложки

Молотый кумин (зира) по вкусу

Чили-паста по вкусу

Соль по вкусу

Молотый черный перец по вкусу

Сахар по вкусу

Помидоры 4 штуки

Белая часть лука-порей 38 г

Копченая паприка 1½ чайные ложки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. 2 крупные луковицы мелко нарезать, лук-порей нашинковать (только белую и светло зеленую части — примерно, половина небольшого стебля) и поджарить до прозрачности на растительном масле (не оливковом!). Когда станут прозрачными, посыпать их сухими специями и еще прожарить 5–7 минут.

2. Лосятину нарезать небольшими кусочками (не обжаривать предварительно!) и добавить к луку, протушить вместе минуты 3.

3. Пока мясо тушится, нарезать 5–6 больших помидор, 5 больших синих/желтых слив, раздавить и почистить зубцов 6 чеснока.

4. К мясу добавить белое вино и продолжать тушить еще минут 10 на небольшом огне.

5. Положить все помидоры, нарезанные сливы и целые зубцы чеснока в мясо, залить все горячей водой, чтобы почти покрыла мясо.

6. Положить сверху большой пучок кинзы. Дать закипеть на максимальном огне, а потом на минимальном под крышкой тушить часа полтора.

7. В конце тушения попробовать на соль, сахар, перец.