



ЧИХИРТМА

Чихиртмá (груз. ჩიხირთმა) — грузинский густой суп, в который по ходу приготовления вводятся две заправки — мучная и яичная. Как правило, чихиртму готовят на бульоне из домашней птицы, реже из баранины. Чихиртма характеризуется полным отсутствием овощной гущи.

Полюбился мне этот суп еще с первого приезда в Грузию. Несмотря на спортивную подоплеку наших поездок в Тбилиси раз в год, без застолий, рек вина и тостов допоздна обойтись невозможно в этой гостеприимной стране! Поэтому чихиртма у нас была каждый обед! За все поездки я успела ее попробовать в 5 или 6 разных ресторанах, поэтому составила свое мнение о том, какой она должна быть и теперь могу ее готовить сама! Моя версия более адаптирована к нашим желудкам и полюбилась даже моим детям! Я отказалась от мучной заправки и уменьшила количество уксуса.

Понадобится:

куриные бедра - 5 штук
лук - 2 средние головки
кинза - 1 пучок
сливочное масло - 20 граммов
растительное масло - 1 столовая ложка
яйца - 3 штуки
уксус - неполная столовая ложка

Приготовление:

Куриные бедра очисти от кожи. Лук порежь полукольцами. В кастрюле растопи сливочное масло в растительном и обжарь лук до прозрачности. Добавь курицу, перемешай. При необходимости влей немного горячей воды. Накрой крышкой и томи 10-15 минут (добавляя воду по необходимости). Кинзу помой и положи к мясу (оставь несколько веточек для украшения).



Когда курица будет почти готова, влей еще воды (до полной кастрюли), доведи до кипения. Посоли.



Пусть бульон томиться на небольшом огне еще 5-10 минут. Тем временем отдели желтки от белков и вилкой взбей их с уксусом. Кстати, уксус можно заменить лимонным соком.

Извлеки курицу из бульона и процеди его. В немного остывший бульон активно перемешивая венчиком, постепенно тонкой струйкой влей смесь желтков и уксуса.



К бульону добавь измельченную курицу и нарезанную кинзу. Перед подачей хорошо разогрей!