МАСТЕР КЛАСС ПО АРМЯНСКОЙ КУХНЕ

ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ГЕРМИНЕ

В МЕНЮ:

- ХАШЛАМА
- ТОЛМА

ХАШЛАМА

ИНГРИДИЕНТЫ на большую кастрюлю(10 чел):

1)Курица(2 курицы)разделить ножом снять кожу (при желании).

Для маринада:

1)Лук 3 средних.

2)100 гр. коняк.

3)Томатная паста 5 ст. ложек.

4)Соль по вкусу, черный перец.

5)Приправы: куркума, хмели- сунели, красный сладкий перец, чабрец, сушенная кинза, горчица молотая, чаман (все равных количествах смешать).

6)Свежая зелен : базилик, кинза, укроп, петрушка.(по пучку)

Овощи:

7)Картофель 15-20 средних штук.

8) Баклажаны 4- 5 штук,

9)Помидоры 5-6 штук

10)Болгарский перец 1 шт.

+Сливочное масло 100 грамм.

В большую миску выкладываем : мясо, все приправы, лук (кольцами), коняк (100 гр), зелень и томатную пасту и соль!

Тщательно перемешиваем

Ставим мариноваться (при возможности оставить на ночь),а так 10-15 мин. достаточно.

Режем крупными кубиками овощи (картошку, помидоры, перец, баклажаны).

В большую кастрюлю выкладываем на дно слой маринованного мяса, затем овощи и снова мясо.

И так слоями, пока продукты не закончатся(слои не солить!)

Сверху кладем порезанное на кусочки сливочное масло.

Заливаем все кипятком на уровень всех ингредиентов и ставим на средний огонь.

Не перемешиваем во время приготовления! Время приготовления примерно 1 час (+,-10 минут).

ТОЛМА

Ингридиенты:

1)Виноградные листики
2) Говядина 1 кг.(можно любое другое мясо)
3) Томатная паста 4 ст. ложки.
4) Лук репчатый 3 шт.
5) Зелень по пучку: укроп, кинза, петрушка, базилик, зеленый лук.
6) Сок лимона
7) Сливочное масло 125 гр.
8) Соль, перец, специи(тоже самое что и на хашламу)
9) Рис.

Для соуса

1) Кефир / сметана/ мацони
2) Чеснок
3) Укроп

ВИНОГРАДНЫЕ ЛИСТЬЯ НА ЗИМУ!

Ингридиенты:

Листья виноградные

Крупная поваренная соль(совсем мелкую лучше не использовать, пересолить можно - потом долго отмачивать).

Молодые листья срезаем.

Помыли , положили на впитывающую салфетку.

Кладем лицевой стороной лист в емкость и слегка посыпаем солью.

На засоленный лист кладем еще лист и снова солим. Так 10-15 шт., больше не надо.

Потом складываем аккуратно в четыре раза.

Утрамбовываем в заранее заготовленные стерилизованные банки и закрываем.

Неприхотливы в хранении.

ГОТОВИМ ТОЛМУ!

- Из мяса делаем фарш.

Добавляем туда зелень, лук , специи, пасту томатную, масло сливочное ,рис, соль, перец и все хорошенко перемешиваем.
(Для достижения лучшего результата побейте фарш на столе. Он становится воздушным и сочным.)
Берем виноградный лист вверх лицевой стороной и выкладываем фарш (примерно 1 ст. л.).закручиваем в трубочку и формируем «конвертик».

Берем кастрюлю.
Выкладываем дно слой из виноградных листьев. Потом плотно друг к другу по кругу заготовленные конвертики толмы.
Сверху так же кладем слой развернутых виноградных листьев, накрываем тарелкой и ставим гнёт, заливаем аккуратно кипятком. Отправляем на огонь примерно на час - полтора.
Соус.
Мацун (можно сметану или кифир)+ чеснок измельченный + укроп.
Поливаем готовый тпов толму соусом и едим.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ)
ВЕДЬ ВМЕСТЕ ВКУСНЕЕ!