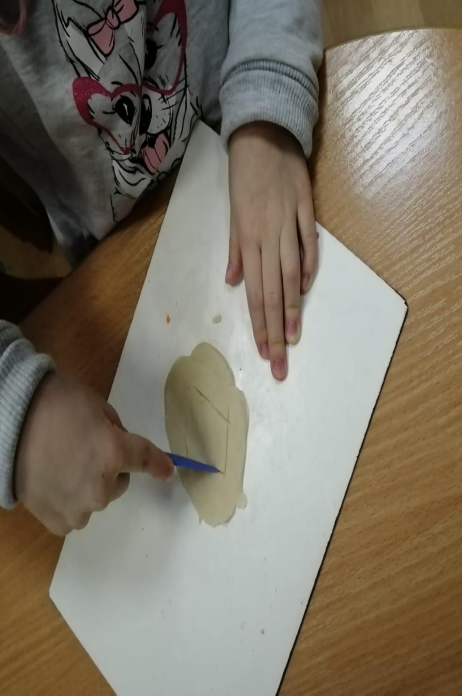


приготовлению!



Знакомство с национальной кухней Аварцев

ХИНКАЛ

ГБДОУ детский сад №95
Красногвардейского района
Санкт-Петербурга

Группа №12

воспитатели Иванова В.И., Козлова



Аварский хинкал - это традиционное вкусное сытное блюдо кавказской кухни. Не путайте его с грузинским хинкали! Аварский хинкал - это пышное тесто, острый соус, отварное мясо и бульон. Попробуйте приготовить!



Муку, соду и соль соедините в миске, влейте простоквашу (или кефир) и замесите тесто. Накройте его и оставьте "отдохнуть" на 15 минут.



Раскатайте тесто в лепешку толщиной 0,6-0,7 см. Разрежьте его на небольшие квадратики или ромбики.



Посолите мясной бульон, доведите его до кипения, а затем опустите в него заготовки по 5-6 шт., перемешайте и накройте крышкой. Как только бульон закипит и поднимется пена, откройте крышку, помешайте и опять закройте.



Бульон снова закипел, достаньте один хинкал, проверьте его на готовность. На разломе хинкал должен выглядеть вот так! Если готов, вынимаем его с помощью шумовки и быстро протыкаем зубочисткой несколько раз или вилкой — один раз, чтобы хинкал не затвердел и не потемнел. Затем отправьте в бульон следующую партию ромбиков.



Подавать к столу блюдо нужно с соусом из сметаны и чеснока и с кусочками отварного мяса, запивайте бульоном. Приятного аппетита!