



МОЙ САЦИВИ

Грузины и знатоки грузинской кухни меня сейчас закидают тапками! Именно поэтому я назвала это блюдо «МОЙ сациви», а вообще его я готовлю очень часто, и у детей оно проходит под названием «зеленая курица».



Посуда, текстиль и декор - [Family Decor Odessa](#)

Понадобится:

- куриные бедра – 8 штук
- лук – 1 штука
- сливки нежирные – 200 миллилитров
- кинза – пучок
- хмели-сунели – 2 столовые ложки
- орехи грецкие (в принципе подойдут любые) – 2 столовые

ложки

растительное масло для жарки **Organico** – 2 столовые ложки

Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Отдели кость от куриных бедер и сними шкурку. Из костей варю бульон, а шкурку я выбрасываю. Мясо нарежь на одинаковые достаточно крупные кусочки.



Лук нарежь полукольцами и обжарь на растительном масле. К луку добавь мясо и обжарь до золотистого цвета.



Влей сливки, всыпь хмели-сунели, перемешай и дай сливкам закипеть. Извлеки мясо со сковороды.



Кинзу измельчи и всыпь в чашу ручного блендера, добавь к ней орехи и влей всю жидкость с луком со сковороды. Измельчи, и доведи до вкуса солью и перцем. Если у тебя были более жирные сливки, то возможно соус будет не достаточно жидким. В этом случае можешь разбавить теплым молоком, кипятком или бульоном...



Верни мясо со сковороду и залей полученным соусом, доведи до кипения и проверь по самому крупному кусочку готовность курицы!



Это блюдо наконец выходит из списка тех, которые я очень часто готовлю, а сфотографировать никак не могу! Ура!