

Купаты по-имеретински

Ингредиенты

- Говядина - 1 кг мякоть (можно заменить на свинину)
- Сало - 100 г свиное
- Репчатый лук - 2 шт
- Гранат - 2 ст. л зерна
- Чеснок - 3 зубчика
- Чабер - 1 ст. л сухой
- Свинные кишки - 300 г для оболочки купат, подготовленные
- Гранат - зерна для подачи
- Петрушка - для подачи
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Мясо нарежьте некрупными кусками, добавьте сало, лук и пропустите через мясорубку. Посолите, поперчите, всыпьте в фарш кондари (чабер), немного корицы и гвоздики. Чеснок растолките или пропустите через пресс и также добавьте в фарш.

2

Хорошо, минут 5-7, вымешивайте фарш руками, постепенно вливая воду или бульон (примерно 1/2 стакана). Следите, чтобы вода вмешалась равномерно, без «луж».

3

Добавьте в фарш зерна граната или барбариса и снова осторожно перемешайте, чтобы их не помять. Подготовленные свиные кишки вымочите в воде. С помощью специального шприца или кондитерского мешка с большим отверстием введите фарш в кишку. Начинять купаты следует не очень плотно, чтобы при жарке они не лопнули. Концы кишки перевяжите шпагатом и соедините в кольцо.

4

Готовые купаты на минуту опустите в кипяток, остудите и оставьте на день-два в холодильнике. Затем часть можно заморозить, а остальные выложите на сковороду с разогретым жиром и хорошо поджарьте со всех сторон. Подавайте купаты с шинкованным луком, зернами граната

Приятного вам аппетита :)