

Вкусный  
год

# КАВКАЗ

БЛЮДА  
С ГОРЯЧИМ ХАРАКТЕРОМ!



# Шашлык из свинины



## Ингредиенты:

Мякоть свиной шейки — 2 кг

Лук репчатый — 1 кг

Лавровый лист «КУХЕНВИЛЬ» — 4–5 шт.

Соль, специи и свежемолотый  
черный перец — по вкусу



## Рецепт

1. Свиною шею нарезать на медальоны, каждый медальон разрезать вдоль пополам, затем поперек на 2–3 части.
2. Репчатый лук нарезать кольцами или дольками.
3. Добавить к мясу лук, соль, перец, измельченный лавровый лист «КУХЕНВИЛЬ» и специи. Тщательно перемешивать все вместе несколько минут, разминая лук, чтобы мясо хорошо пропиталось.
4. Оставить мариноваться минимум на 1 час при комнатной температуре.
5. Нанизать мясо на шампуры и жарить на углях, периодически переворачивая.
6. Подать на стол с зеленью и кетчупом "CRASINI" для гриля и шашлыка.

Рекомендуем купить в «Да!»

**КЕТЧУП "CRASINI"**  
и **ПРИПРАВЫ**  
**«КУХЕНВИЛЬ»** —  
отличное дополнение  
к шашлыку!



# Аджика по-грузински



## Ингредиенты:

Острый стручковый перец — 1 кг

Чеснок — 300 г

Семена кориандра — 3 ст. л.

Хмели-сунели «КУХЕНВИЛЬ» — 3 ст. л.

Соль крупного помола — 300 г



## Рецепт

1. Перец и чеснок очистить, пропустить через мясорубку.
2. Кориандр растереть в ступке.
3. Добавить соль, хмели-сунели «КУХЕНВИЛЬ» и тщательно перемешать.

Хранить в холодильнике в закрытой посуде.



Рекомендуем купить в «Да!»

**ХМЕЛИ-СУНЕЛИ «КУХЕНВИЛЬ»** — душистая смесь специй и пряных трав придает неповторимый аромат овощным и мясным блюдам.



# Долма из баранины



## Ингредиенты:

Баранина — 500 г  
Листья виноградные  
(свежие или соленые) — 30–40 шт.  
Рис круглозерный **«ЗЕРНОДАР»** — 5 ст. л.  
Лук репчатый — 4 шт.  
Зелень (укроп, кинза, базилик) — по вкусу  
Зира молотая — 1 щепотка  
Соль, перец — по вкусу  
Растительное масло  
**«ПРАЗДНИК УРОЖАЯ»** — 100 мл

## Для соуса:

Сметана **«МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ»** — 210 г  
Чеснок — 5–6 зубчиков  
Зелень, соль — по вкусу

## Рецепт

1. Свежие виноградные листья ошпарить кипятком, соленые — промыть. Откинуть листья на дуршлаг. Удалить черешки.
2. Рис промыть и отварить до полуготовности. Лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле **«ПРАЗДНИК УРОЖАЯ»** до мягкости.
3. Приготовить фарш из баранины, добавить обжаренный лук, мелко нарезанную зелень, щепотку зиры, соль, перец и рис. Тщательно перемешать.
4. Виноградные листья разложить прожилками вверх, в середину каждого выложить немного фарша и завернуть сначала верхние, а затем боковые края.
5. Дно кастрюли выстелить оставшимися листьями, сверху плотно уложить долму, залить водой, подсолить, довести до кипения, убавить огонь до минимального и тушить до готовности.
6. Приготовить соус: в сметану **«МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ»** добавить мелко нарезанные зелень и чеснок, посолить и перемешать.
7. Горячую долму подать на стол, полив соусом.



Рекомендуем купить в «Да!»



**РИС КРУГЛОЗЕРНЫЙ «ЗЕРНОДАР»** — лучший выбор для приготовления долмы, а **РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ»** и **СМЕТАНА «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ»** сделают вкус блюда еще изысканнее и сочнее.



# Плов с черносливом



## Ингредиенты:

Баранина — 1 кг  
Рис длиннозерный **«ЗЕРНОДАР»** — 1 кг  
Лук репчатый — 3–4 шт.  
Морковь — 2 шт.  
Чеснок — 1 головка  
Чернослив сушеный — 150 г  
Приправа для плова **«КУХЕНВИЛЬ»** — по вкусу  
Соль — по вкусу  
Вода — 2,5 л  
Растительное масло **«ПРАЗДНИК УРОЖАЯ»**  
для жарки — 100 мл



## Рецепт

1. Рис длиннозерный **«ЗЕРНОДАР»** замочить в холодной воде. Мясо промыть, обсушить, нарезать на кусочки. Лук нарезать полукольцами, морковь — соломкой.
2. В раскаленный казан влить растительное масло **«ПРАЗДНИК УРОЖАЯ»**, нагреть, положить мясо, обжаривать 5–7 минут. Добавить лук и чеснок, через 2 минуты — морковь, приправу **«КУХЕНВИЛЬ»**, соль, через 3 минуты положить чернослив и обжаривать все вместе еще 5 минут.
3. Рис длиннозерный **«ЗЕРНОДАР»** выложить в казан ровным слоем, сверху залить водой, чтобы она покрывала рис примерно на 2 пальца. Убавить огонь, накрыть казан крышкой и томить плов на медленном огне до готовности.

## Рекомендуем купить в «Да!»

**ДЛИННОЗЕРНЫЙ РИС «ЗЕРНОДАР»** сохраняет максимум полезных веществ, после приготовления становится рассыпчатым.  
**РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ»** очищено от примесей и запаха — то, что нужно для жарки, с **ПРИПРАВой ДЛя ПЛОВА «КУХЕНВИЛЬ»** блюдо получится особенно ароматным.



# Хачапури по-аджарски



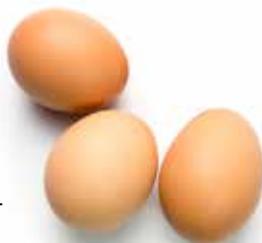
## Ингредиенты:

### Для теста:

Мука пшеничная — 1 кг  
Дрожжи сухие — 1 ст. л.  
Молоко «ЗАЛИВНЫЕ  
ЛУГА» — 0,5 стакана  
Вода — 600 мл  
Сахар — 1 ч. л.  
Соль — 0,5 ч. л.  
Яйцо — 1 шт.

### Для начинки:

Сыр Сулгуни Кубанский  
«ГОРДОСТЬ ПРЕДКОВ» — 1 кг  
Яйца — 10 шт.  
Масло сливочное  
«МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ» — 200 г



## Рецепт

1. Развести дрожжи «КУХЕНВИЛЬ» и сахар в теплом молоке «ЗАЛИВНЫЕ ЛУГА». Оставить на 15 минут. Затем добавить теплую воду, муку, яйцо, соль и замесить тесто. Дать ему подняться, обмять и снова дать подняться.
2. Сыр Сулгуни Кубанский «ГОРДОСТЬ ПРЕДКОВ» натереть на терке, добавить 5 ст. л. воды и тщательно перемешать.
3. Тесто разделить на 8–10 частей, из каждой скатать шар и раскатать его в круглую лепешку. Завернуть края валиком, в середину выложить начинку и придать лепешке форму «лодочки».
4. Поставить в духовку, разогретую до 220 °С, через 10 минут достать, в середину каждой «лодочки» разбить по яйцу, вернуть в духовку и запекать до готовности.
5. Подать на стол, положить в центр каждого хачапури 50 г сливочного масла «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ».

## Рекомендации «Да!»

**СЫР СУЛУГУНИ КУБАНСКИЙ «ГОРДОСТЬ ПРЕДКОВ»** делают из цельного молока и естественной закваски, **МОЛОКО «ЗАЛИВНЫЕ ЛУГА»** и **СЛИВОЧНОЕ МАСЛО «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ»** — полезные и вкусные, как в деревне у бабушки.



# Хинкали с перцем



## Ингредиенты:

### Для фарша:

Телятина — 1 кг  
Лук репчатый — 200 г  
Острый перец — 10–12 г  
Соль — 10–15 г  
Черный перец — 3–4 г  
Вода минеральная — 100 г  
Зелень кинзы — по вкусу  
Специи (сушеный чеснок «КУХЕНВИЛЬ», зира, хмели-сунели — по вкусу)

### Для теста:

Мука пшеничная  
«ПЕКАРНЯ МАРИИ» — 2 кг  
Вода — 650 мл  
Растительное масло  
«ПРАЗДНИК УРОЖАЯ» — 20–30 г  
Соль — 20 г



## Рецепт

1. Замесить тесто, постепенно добавляя в муку «ПЕКАРНЯ МАРИИ» воду и растительное масло «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ». Тщательно вымесить, накрыть пищевой пленкой и оставить на 20 минут.
2. Мясо мелко порубить ножом.
3. Лук, перец и кинзу мелко нарезать и добавить к рубленому мясу. Посолить, поперчить, добавить специи, минеральную воду, перемешать.
4. Тесто нарезать на кружочки по 3–4 см. Каждый кружок раскатать в тонкую лепешку толщиной 3 мм.
5. В центр лепешки выложить 50 г фарша и защипать ее края по кругу, чтобы получилось как можно больше складок, «хвостик» отрезать.
6. Кипящую воду подсолить и раскрутить ложкой или лопаткой, в центр воронки опустить хинкали, еще раз прокрутить и варить 8–10 минут.
7. Готовые хинкали вынуть шумовкой, выложить на блюдо, посыпать молотым черным перцем и зеленью.

## Рекомендации «Да!»

Тесто из **МУКИ «ПЕКАРНЯ МАРИИ»** получается легким и эластичным, а выпечка отличается пышностью и идеальной текстурой. Хинкали получаются очень вкусными, если при приготовлении использовать **СУШЕНЫЙ ЧЕСНОК «КУХЕНВИЛЬ»** и **РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ»**.



# Чурчхела с виноградным соком



## Ингредиенты:

Грецкие орехи, фундук  
или миндаль "RITMIX" — 0,5 кг  
Виноградный или гранатовый сок — 3 л  
Мука кукурузная — 2,5 стакана  
Сахар — по вкусу



## Рецепт

1. Приготовить виноградный «кисель» (пеламуши): 2/3 свежевыжатого виноградного или гранатового сока налить в глубокую кастрюлю, довести до кипения и варить на медленном огне 15 минут. В оставшуюся часть сока добавить кукурузную муку, тщательно перемешать и постепенно влить в кастрюлю с кипящим соком. При необходимости добавить сахар. Варить все вместе, пока сок не уварится в 2 раза. Слегка остудить.
2. Грецкие орехи, фундук или миндаль "RITMIX" нанизать на нить, сверху сделать петлю для подвешивания. Окунуть нити с орехами "RITMIX" в кастрюлю с уваренным соком (он должен быть горячим, но не кипящим), подвесить и подсушить.
3. Через 20 минут снова окунуть орехи в сок и подсушить. Повторить процедуру несколько раз, пока чурчхела не станет достаточно толстой.
4. Развесить чурчхелу и оставить сушиться.

## Рекомендации «Да!»

**ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ, ФУНДУК И МИНДАЛЬ "RITMIX"** сохраняют питательную ценность, обладают великолепным вкусом и долго хранятся.



*Соберите полную коллекцию  
наших рецептов!*

**ДА!**



**Сеть магазинов «ДА!»** — продуктовый дискаунтер нового формата. Мы предлагаем Вам свежие продукты высокого качества по низким ценам. Скажите **«ДА!»** выгодным покупкам, скидкам, акциям и специальным предложениям!