



# Кухня земли огня

Текст: Станислав Тарасов Фото: Раиса Ибрагимова



**МАРИНА УРУСОВА** шеф-повар ресторана «Каре»

Азербайджанская кухня славится своей историей, отменным вкусом, застольными беседами. На земле с благодатным климатом выращивают огромное количество овощей и фруктов, но основное блюдо любого стола — конечно же мясо. Азербайджанская кухня конкретизирует: лучший выбор — это баранина. Шеф-повар ресторана «Каре» МАРИНА УРУСОВА считает, что удивительные качества этого продукта вместе с использованием соусов и приправ позволяют готовить простые и вместе с тем оригинальные блюда.



## КЮФТА БОЗБАШ — ГУСТОЙ СУП ИЗ БАРАНИНЫ

Для блюда из баранины в нашем ресторане выбирается халальное мясо от проверенных поставщиков из тех хозяйств, где за животными обеспечивается тщательный уход. На приготовление кюфты необходимо потратить немало времени, но результат того стоит! Недаром кюфта — одно из самых любимых горячих блюд многих народов: азербайджанского, турецкого, грузинского, иранского. У каждого свой рецепт, по которому и готовится популярное блюдо.

### ИНГРЕДИЕНТЫ (на 3 порции):

- 300 г фарша из баранины
- 60 г риса
- 120 г картофеля
- 50 г курдючного жира
- 250 г баранины на кости
- 45 г моркови
- 90 г болгарского перца
- 200 г нута
- репчатый лук
- зелень, перец, соль по вкусу
- хмели-сунели

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Варим бульон из нута и баранины на кости. Нарезаем крупно картофель, морковь брусочками и опускаем в готовый бульон. В фарш добавляем вареный рис, курдючное сало, мелко порубленный лук, зелень, соль, специи, перемешиваем, делаем большие тефтели. Добавляем тефтели в почти готовую кюфту, варим еще 20 минут.

### СОВЕТЫ:

Чтобы бульон получился насыщенным, его надо варить на медленном огне не менее 3 часов. Крупно нарезанные овощи лучше сохраняют вкус. На родине блюда кюфта заменяет и первое, и второе, поэтому в Азербайджане сначала подают бульон, а позже все остальное: тефтели, картофель, горох, морковь. Отдельно предлагают лаваш, свежие томаты и огурцы, зелень — кинзу и фиолетовый базилик.



## ДОЛМА

Как правило, именно мясо играет первую скрипку, иногда его вкус оттеняют овощи, даже листья, благодаря которым баранина приобретает особый аромат. В азербайджанской кухне заслуженной популярностью пользуется долма — мини-голубцы, обернутые в виноградные листья. Гости нашего ресторана любят долму за оригинальный вкус. У нас с концепт-шеф-поваром Ильей Орловым есть свой секрет приготовления этого блюда.

### ИНГРЕДИЕНТЫ (на 3 порции):

- 450 г фарша баранины
- 50 г риса
- 1 шт. репчатого лука
- 30 г курдючного сала
- 15 виноградных листьев (свежих или маринованных)
- хмели-сунели
- соль по вкусу
- перец-креш
- мята

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Добавляем в фарш вареный рис, нарезанные мелко репчатый лук и мяту, курдючное сало, соль, специи. Формируем шарики массой 30 граммов. Если виноградные листья свежие — очищаем от прожилок и обдаем кипятком, маринованные можно использовать сразу. Заворачиваем фарш в листья как голубцы. Блюдо готовится на пару 30 минут.

### СОВЕТЫ:

Виноградный лист имеет форму ладони человека, фарш кладут на сторону большого пальца и заворачивают в трубочку, подгибая остальные части вовнутрь. Голубцы лучше подавать на подушке из виноградных листьев с томатами черри. К блюду идеально подходит соус, приготовленный из сметаны, мелко порубленного чеснока и укропа. ©



Ижевск,  
ул. Красногеройская, 14  
Тел. 908-000