

ხორცისგან დამზადებული კერძები

(სარჩევი)

ხინკალი ქალაქური	6
ხინკალი	7
ხინკალი კახურად	8
ხევსურის ხინკალი.....	9
ქაბაბი.....	10
ქაბაბი ქალაქურად	11
ლულა ქაბაბი	12
ქაბაბი გლეხურად	13
ქაბაბი ნაკვარჩხალზე	14
შემწვარი გოჭი.....	15
გოჭი - ტაბაკა.....	16
თავისივე შიგნულით გამოტენილი შემწვარი გოჭი	17
შემწვარი გოჭი სატენით იმერულად	18
ყველით გამოტენილი შემწვარი გოჭი	19
ღორის ხორცის მუჟუჟი	20
გოჭის მუჟუჟი.....	21
სუკის მწვადი.....	22
სუკის მწვადი ქალაქურად	23
ღორის მწვადი	24
ხორცის ბასტურმა	25
ცხვრის, ძროხის ან ღორის ხორცის ბასტურმა	26
სუკის ბასტურმა	27
ცხვრის ხორცის მწვადი ბადრიჯნით	28
ხორცი და კარტოფილი სოკოს საწებლით	29
მწვადი აფხაზურად	30
ცხვრის მწვადი მწყემსურად.....	31
მწვადის ჩახობილი	32
მწვადის ჩახობილი (მეორენაირად)	33
ძროხის ხორცის ჩახობილი	34
ბატუნის ჩახობილი.....	35

ქურაში შემწვარი ანტრეკოტი	36
შემწვარი ხბოს ხორცი	37
ქურაში შემწვარი ღორის ხორცი	38
ძროხის ხორცის ჩახოხბილი	39
ცხვრის ხორცის ჩახოხბილი	40
შამფურზე შემწვარი ბატკანი გულ-ღვიძლით	41
პერლოვკის წვნიანი	42
ცხვრის ხორცი კომშით.....	43
შემწვარი ცხვრის ხორცი ბადრიჯნითა და პამიდვრით	44
ხაში თბილისურად	45
ხაშლამა	46
ხბოს (საქონლის) ხაშლამა	47
ცხვრის ხაშლამა	48
ბატკნის ხორცის ხაშლამა	49
ხაშლამის წვნიანი	50
ბოზართმა	51
ბულლამა	52
ძროხის ბეჭი.....	53
მოხარშული საქონლის ან ხბოს ბეჭი	54
ხბოს მოხარშული მკერდი	55
მოხარშული ღორის (გოჭის) ხორცი	56
ხორცის ტოლმა	57
კომბოსტოს ფოთლის ტოლმა	58
"საზაფხულო" ტოლმა.....	59
ძროხის ან ცხვრის ხორცის ტოლმა	60
ვაზის ფოთლის ტოლმა.....	61
ტოლმა მოხარშული ძროხის ხორცისა	62
პომიდვრის ტოლმა	63
ძროხის ან ცხვრის ტოლმა ვაზის ფოთოლში გახვეული	64
ძროხის ან ცხვრის ხორცის ტოლმა ვაზის ფოთოლში გახვეული (მეორენაირად).....	65
ზაფხულის ტოლმა.....	66
ძროხის ხორცის გუფთა	67
ცხვრის ხორცის გუფთა	68

ღორის შიგნეულისაგან მომზადებული კუპატი	69
ხორცის კუპატი	70
ხბოს ხორცის კუპატი.....	71
ღორის ღვიძლის კუპატი იმერულად	72
ღვიძლის ძეხვი თუშურად	73
ფაშვის გარსში შეხვეული ხორცი პამიდვრის საწებლით.....	74
ცხვრის გულ-ღვიძლის ყაურმა	75
ცხვრის მოხრაკული გულ-ღვიძლი კვერცხით.....	76
ღვიძლი ბროწეულის წვენიტ	77
ღორის კუჭმაჭი	78
გოჭის კუჭმაჭი ნიგვზით	79
შემწვარი ღორის ხორცი	80
შემწვარი დაკეპილი ხორცი პამიდვრით	81
მოხრაკული, დაკეპილი ხორცი კვერცხით	82
ძროხის ენა არაჟნით (ქართულად).....	83
ძროხის ცურები კომშიტ	84
მოშუშული ცხვრის ხორცი.....	85
მოხრაკული საქონლის ხორცი ბროწეულიტ.....	86
მოშუშული ღვიძლი.....	87
მოხრაკული შიგნეულობა	88
საქონლის ტვინი	89
შემწვარი თირკმელი.....	90
შემწვარი თირკმელი მდოგვის სოუსით	91
მოხარშული ფაშვი ცხარე საწებლიტ.....	92
შემწვარი ფაშვი კოწახურით	93
შემწვარი ძროხის ხორცი ყველიტ	94
ძროხის ხორცის კოტლეტი.....	95
კოტლეტი.....	96
ხბოს ხორცი მწვანე ხახვიტ	97
ბივშტექსი.....	98
ბივშტექსი.....	99
ღორის ფილე კომბოსტოტი	100
ღორის ხორცი ბრინჯიტ	101

ძროხის ხორცი მაიონეზით	102
ჩაქაფული	103
ჩანახი.....	104
ბატკნის ხორცი ჩაშუმული ახალი ბოსტნეულით	105
გულიაში ტკბილი წიწაკით.....	106
პასტიციო (ბერძნული ნაციონალური კერძი).....	107
ხბოს ხორცის შნიცელი ვარდისფერი გრეიფრუტით	108
ძროხის სუკი მწვანე სალათითა და პომიდვრით	109
შერეული ხორცთან	110
ლორის ნეკნები კომბოსტოთი.....	111
დაკეპილი შნიცელი	112
ანტრეკოტი შემწვარი რკინის ბადეზე.....	113
აირლუმელში შემწვარი ხორცი.....	114
ხორცის სალათი	115
პაშტეტი	116
პაშტეტი (მეორენაირად).....	117
ჩაშუმული ხორცი (“ჟარკოვი”)	118
წვნიანი გულიაში	119
შნიცელი ვენურად	120
ასორტი.....	121
შილაფლავი.....	122
შილაფლავი (მეორენაირად)	123
შილაფლავი (მესამენაირად).....	124
შილაფლავი აჭარულად	125
შილაფლავი ქათმის კუჭმაჭის.....	126
შილაფლავი უცხო	127
ფლავი ცხვრის (ბატკნის) ხორცით	128
ცხვრის (ბატკნის) ყაურმა.....	129
ცხვრის ჯიგრის ყაურმა	130
ლორის ხორცის ყაურმა	131
ჩიჟი-ბიჟი თბილისურად	132
შემწვარი ღვიძლი	133
მომუშული ღვიძლი.....	134

მოხარშული ენა.....	135
ენა თეთრ ღვინოში.....	136
ხბოს ენა შამფურზე.....	137
მოშუშული ენა.....	138
არტალა.....	139
ხარჩო.....	140
ბოზბაში.....	141
თათარიახნი.....	142
მაქსიმა.....	143

ხინკალი ქალაქური

500 გრ ცხიმიანი საქონლის ან ცხვრის ხორცი, ან 300 გრ საქონლისა და 200 გრ ღორის ხორცი, 2-3 თავი ხახვი, ოხრახუში, ქინძი, პილპილი, მარილი - გემოვნებით.

1 ც კვერცხი, ფქვილი რამდენსაც შეიზელს, მარილი - გემოვნებით.

ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ პატარა ნაჭრებად, გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში ხახვთან და მწვანილთან ერთად. მოვაყაროთ პილპილი, მარილი და კარგად გადავურიოთ. დავამატოთ ცოტაოდენი თბილი წყალი (რამდენსაც შეიწოვს დაკეპილი ხორცი).

ჯამში ჩავყაროთ ფქვილი, დავამატოთ წყალი, 1 კვერცხი, მარილი და მოვზილოთ რბილი ცომი. ხორცის ფარში და ცომი მოცულობით დაახლოებით ერთნაირი უნდა იყოს.

ცომი გავაბრტყელოთ სამზარეულო დაფაზე. ჭიქით, ან ხინკლის მოსაჭრელი სპეციალური ხის ფორმით მოვჭრათ ცომის წრე, რომელზედაც კოვზით დავდოთ ხორცის თხელი ფარში, ცომის ნაპირები ამოვკეცოთ ისე, რომ გაჩნდეს `ნაოჭი`. `ნაოჭები` ზევით მხარეს შევაერთოთ, ზედმეტი ცომი მოვწყვიტოთ. ხინკალს უნდა ჰქონდეს მრგვალი ფორმა.

ხინკალი ჩავუშვათ მდულარე, მარილიან წყალში, ქვაბი ოდნავ შევანჯღრიოთ, რომ ხინკლები ამოცურდნენ ზევით, როცა წყალი კვლავ ადულდება, ვხარშოთ 5-10 წუთი.

მოხარშული ხინკალი ქაფქირით ამოვიღოთ, მაგიდასთან მივიტანოთ ცხელი.

ხინკალი

ღორის ან ცხვრის ხორცი-1 კილოგრამი , ხახვი 5 თავი; კვერცხი 1 ცალი; მწვანილი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით.

ღორის, ან ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი დავჭრათ და ხახვთან ერთად ხორცსაკეპ მანქანაში გავატაროთ. ავურიოთ შიგ დანაყილი პილპილი, მარილი, ოხრახუში, ქინძი, ქონდარი, იმდენი თბილი წყალი, რამდენსაც შეიწოვს ხორცი (დაახლოებით ერთი ჩაის ჭიქა).

მოვზილოთმაგარი ცომი ოდნავ მარილიანი ნახევარი ლიტრი წყლითა და კვერცხით. კარგად გავაბრტყელოთ, გამოვჭრათ სპეციალური ხის საჭრისით და კიდევ გავაბრტყელოთ. თითოეულ ცომზე მოვათავსოთ ერთი სუპრის კოვზი მომზადებული ხორცი, ნაპირები შემოვუკეცოთ, მოვგრიხოთ და კუჭი დავტკეპნოთ ისე, რომ მოხარშვის დროს არ გაიხსნას. ასე მომზადებული ხინკლები ჩავყაროთ მარილიან მდუღარე წყალში და ვხარშოთ. ქვაბი ხანგამოშვებით ვატრიალოთ, რომ ხინკალი ძირზე არ მიეკრას. ღოცა ყველა ხინკალი წყლის ზევით ამოტივტივდება კიდევ ხუთი წუთი ვადულოთ და ამოვალაგოთ ქაფქირით.

შუფრაზე ხინკალთან ერთად მივიტანოთ დანაყილი პილპილი.

ხინკალი კახურად

ცხვრის ან ძროხის ხორცი 1 კილოგრამი; ფქვილი 1 კილოგრამი ;ხახვი 4-5 თავი; მწვანელი 3-4 ძირი; კვერცხი 2 ცალი; მარილი, პილპილი – გემოვნებით.

თეთრი პურის ფქვილით, კვერცხითა და მარილწყლით მოვზილოთ ჩვეულებრივი მაგარი ცომი. მოვამზადოთ გულსართი შემდეგნაირად: მსუქანი ცხვრის ან ძროხის ხორცის ნაჭრები ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანკანაში ხახვთან ერთად. შევაზავოთ დაკეპილი ოხრახუმით, ქინძით, შავი პილპილით, მარილით. დავზილოთ და გავაზავოთ წყლით. ღოდესაც გულსართი მზად იქნება ცომი გავაბრტყელოთ, ამოვჭრათ თანაბარი ზომის რგოლები, შუა ადგილზე დავაწყოთ თითო კოვზი გულსართი, მოვუკრათ პირი ისე, როგორც ზევით არის აღწერილი და ჩავუშვათ მარილით შეზავებულ მდულარე წყალში. დუღილის დროს ქვაბი ვატრიალოთ, რომ ძირზე არ მიიკრას. ღოდესაც მზად იქნება ხინკალი ამოვალაგოთ ქაფქირით დად ა სუფრაზე მივიტანოთ დანაყილ პილპილთან ერთად.

ხევისურის ხინკალი

500 გრ ცხვრის ხორცი, ძირა , 1 ც კვერცხი, ფქვილი რამდენსაც შეიზელს, მარილი - გემოვნებით.

ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავკეპოთ ძალიან წვრილ ნაჭრებად. მოვაყაროთ დაფქული ძირა, მარილი და კარგად გადავურიოთ.

ჯამში ჩავყაროთ ფქვილი, დავამატოთ წყალი, 1 კვერცხი, მარილი და მოვზილოთ რბილი ცომი. ხორცის ფარში და ცომი მოცულობით დაახლოებით ერთნაირი უნდა იყოს.

ცომი გავაბრტყელოთ სამზარეულო დაფაზე. ჭიქით, ან ხინკლის მოსაჭრელი სპეციალური ხის ფორმით მოვჭრათ ცომის წრე, რომელზედაც კოვზით დავდოთ ხორცის თხელი ფარში, ცომის ნაპირები ამოვკეცოთ ისე, რომ გაჩნდეს `ნაოჭი`. `ნაოჭები` ზევით მხარეს შევაერთოთ, ზედმეტი ცომი მოვწყვიტოთ. ხინკალს უნდა ჰქონდეს მრგვალი ფორმა.

ხინკალი ჩავუშვათ მდულარე, მარილიან წყალში, ქვაბი ოდნავ შევანჯღრიოთ, რომ ხინკლები ამოცურდნენ ზევით, როცა წყალი კვლავ ადულდება, ვხარშოთ 5-10 წუთი.

მოხარშული ხინკალი ქაფქირით ამოვიღოთ, მაგიდასთან მივიტანოთ ცხელი.

ქაბაბი

ხორცი – 1 კილოგრამი; ხახვი 3-4 თავი; ერბო – 3 სუფრის კოვზი; შინდის ჩურჩა ან კოწახური – 0,5 ჭიქა; კვერცხი – 2 ცალი; დანაყილი ორცხობილა – 3 სუფრის კოვზი; პილპილი, მარილი – გემოვნებით

ძროხის ან ცხვრის რბილი ხორცი ხახვთან ერთად გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. შევაზავოთ მარილით, ძალიან წვრილად დაჭრილი შინდის ჩურჩით ან კოწახურით, დანაყილი პილპილით, შევურიოთ გათქვეფილი კვერცხი. გავაკეთოთ დაკეპილი ხორცის პატარ-პატარა გუფთები, მივცეთ მოგრძო ფორმა, ამოვავლოთ ორცხობილაში ან შევწვათ ერბოიან ტაფაზე ორივე მხრიდან. როცა შეიწვება ცოტა წყალი დავასხათ და ვადულოთ რამოდენიმე წუთს.

ქაბაბი ქალაქურად

500გრ.-ხორცი, 4ს.კ.-ორცხოზილას ფხვნილი, 1 ცალი-კვერცი, 6 ს.კ.-ზეთი, 200გრ.-ხახვი, 1/2ჩ.ჭ.-კოწახური, პილპილი და მარილი გემოვნებით.

რბილი ხორცი ხახვთან ერთად 2-ჯერ გაატარეთ ხორცსაკეპ მანქანაში, დააყარეთ კოწახური, დანაყილი პილპილი და მარილი. დაუმატეთ ათქვეფილი კვერცი და აურიეთ. შემდეგ ნაწილ-ნაწილ აიღეთ და მიეცით მოგრძო ფორმა. ამოავლეთ ორცხოზილას ფხვნილში და შეწვით ცხიმწასმულ ცხელ ტაფაზე. დაჭრილი ხახვი და ოხრახუში აურიეთ ერთმანეთში, მოაყარეთ ქაბაბს და სათითაოდ გაახვიეთ სწორკუთხად დაჭრილ ლავაშში.

ლულა ქაბაბი

ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი; დუმა – 100 გრამი; ხახვი – 2 თავი; კვერცი – 2 ცალი; კოწახური, პილპილი, მარილი – გემოვნებით

ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი, დუმა, ხახვი ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, შევაზავოთ მარილით, დანაყილი შავი პილპილით, კოწახურით, გათქვეფილი კვერცხით და ხელით კარგად ავურიოთ. დავყოთ ნაწილებად, დავამრგვალოთ, წამოვაგოთ შამფურზე და შევწვათ ყოველი მხრიდან. როცა შეიწვება ფრთხილად მოვაცილოთ შამფურიდან, სათითაოდ შევახვიოთ ლავაშში და დავალაგოთ თეფშზე. ცალკე მივიტანოთ დაჭრილი ხახვი და დანაყილი კოწახური, ან ეს უკანასკნელი ცალკე მივიტანოთ.

ქაბაბი გლეხურად

ერთი კილო საქონლისა და ღორის ხორცს დავუმატოთ ორი მოზრდილი თავი ხახვი და ნიორი გატარებული, ერთი ჩ/კოვზი ხმელი ქინძი, ორი ჩ/კოვზი უცხო სუნელი, ოთხი ს/კოვზი კოწახური მარილი გემოვნებით. დავუმატოთ ერთი კვერცხი და პურის გული. გადავურიოთ და მოგრძო ფორმით შევწვათ. შემწვარ ქაბაბს კი მოვაყაროთ კოწახური და გრძლად დაჭრილი ხახვი.

ქაბაბი ნაკვერჩხალზე

500 გრ ცხვრის (საქონლის) რბილი ხორცი, 1 კვერცხი, 4 თავი ხახვი, ოხრახუმი, პილპილი, კოწახური, მარილი - გემოვნებით.

ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ და გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში ხახვთან და ოხრახუმთან ერთად. დავამატოთ პილპილი, მარილი, კვერცხი და ცოტა დაფქული კოწახური, კარგად გადავურიოთ.

ცეცხლზე გახურებულ შამფურებზე წამოვავოთ წინასწარ გამზადებული გატარებული ხორცი, მოვათავსოთ მაყალზე და შევწვათ უალო ნაკვერჩხლებზე სრულ მზადყოფნამდე. შეწვის დროს შამფურები მუდმივად ვატრიალოთ.

ქაბაბი შეიძლება შეიწვას ცხიმის ტაფაზეც.

მზა ქაბაბს გამოვაცალოთ შამფური, დავდოთ თხელ ლავაშზე, მოვაყაროთ დაჭრილი ხახვი, ოხრახუმი, დაფქული კოწახური და ლავაში გადავახვიოთ.

შეიძლება ქაბაბი გადავიტანოთ თეფშზე, მოვაყაროთ დაჭრილი ხახვი, ოხრახუმი და დაფქული კოწახური, მაგიდასთან მივიტანოთ ლავაშით ან უიმისოდ.

შემწვარი გოჭი

გოჭი კარგად გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, წავუსვათ მარილი მუცლის ღრუში და გარედან. ძალიან წმინდად დავნაყოთ წინასწარ ცხელ წყალში დამბალი წიწაკა, ნიორი, ქინძი, კამა, ოხრახუში, რეჰანი. ეს ყველაფერი გავხსნათ ნიგვზიდან გამოხდილ ზეთში და გოჭს წავუსვათ როგორც შიგნით, ასევე გარეთაც. ამ ნაერთის მაგიერ, შეწვისას შეიძლება ხანგამოშვებით წავუსვათ ერბო ან წყალი. გოჭი შეიძლება შეიწვას როგორც ღუმელში, ასევე ნაკვერჩხალზე, შამფურზე წამოცმული.

გოჭი - ტაბაკა

1 ც გოჭი, 100 გრ კარაქი, 3-4 კბილი ნიორი, ოხრახუში, ქინძის თესლი, მარილი - გემოვნებით.

მთელი, გამოშიგნული გოჭი კარგად გავრეცხოთ, მოვაცილოთ ჯირკვლები და ზედმეტი ქონი, გავჭრათ მთელ სიგრძეზე მკერდის მხარეს და ამოვატრიალოთ ფეხებით ზევით, ანუ მივცეთ ბრტყელი ფორმა. ნიორი და მარილი დავნაყოთ, დავამატოთ დანაყილი ქინძის თესლი და ორი-სამი სუფრის კოვზი ანადუღარი ცივი წყალი და გადავურიოთ. ეს მასა წავუსვით გოჭს შიგნითა მხრიდან. გაზქურის ცხელ ოთხკუთხა ტაფაზე დავდოთ გოჭი ისე, რომ ბრტყლად მჭიდროდ მიეკრას ტაფის ძირს. გარედან წავუსვით კარაქი, შევდგათ ცხელ ქურაში და შევწვათ.

შეწვის პროცესში რამოდენიმეჯერ წავუსვით კარაქი. იმისათვის, რომ გოჭი თანაბრად შეწვის ყველა მხრიდან, ტაფა შემოვაბრუნოთ. გოჭი შემწვარია, თუ ჩაჩხვლეტისას ნემსი ადვილად შედის ხორცში, ხოლო გამოსული წვენი უფერულია.

შემწვარი გოჭი გადავიტანოთ სინზე, მოვრთოთ ოხრახუშის ფოთლებით და მივიტანოთ მაგიდასთან (მაგიდასთან შეიძლება მივიტანოთ დაჭრილიც).

ცალკე მივიტანოთ ტყემლის, ბროწეულის, ნიგვზის ან სხვა საწებელი.

თავისივე შიგნეულით გამოტენილი შემწვარი გოჭი

კარგად გასუფთავებულ გოჭს ამოვაცალოთ შიგნეული, ნაწლავები, გადავებრუნოთ და დიდხანს ვრეცხოთ გამდინარ წყალზე. მერე გავრეცხოთ სიმინდის ფქვილითა და წყლით, შემდეგ სუფრის მარილით და შემდეგ ისევ მარტო წყლით. ნაწლავები დავჭრათ შიგნეულთან ერთად და მოვხარშოთ. წვრილად დავჭრათ და დავაყაროთ მარილი, პილპილი, დანაყილი ქინძი, წიწაკა და კარგად ავურიოთ. გასუფთავებულ გოჭს წავუსვათ მარილი მუცლის ღრუში და გარედან. მუცლის ღრუში მოვათავსოთ გამზადებული მასალა, ძაფით ამოვკეროთ და შევწვათ.

შემწვარი გოჭი სატენით იმერულად

კარგად გასუფთავებულ გოჭს ამოვაცალოთ შიგნეული, კარგად გავრეცხოთ და ჩავყაროთ მდულარეში, როცა მოიხარშება ამოვიღოთ, დავჭრათ ძალიან წვრილად, დავაყაროთ მარილი, შავი პილპილი. მოვხრაკოთ ერბოში. ცალკე მოვხარშოთ მარილწყალში ბრინჯი და შევურიოთ მოხრაკულ შიგნეულს. შევაზავოთ მწვანილით (ოხრახუში, ქინძი, კამა) ყვითელი ყვავილით, მოვათავსოთ გოჭის მუცლის ღრუში, ავკეროთ და წამოვაგოთ შამფურზე. თავი და ფეხები დავამაგროთ კანაფით და შევწვათ ნაკვერჩხალზე.

ყველით გამოტენილი შემწვარი გოჭი

გოჭი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, წავუსვათ მარილი მუცლის ღრუში და გარედან.

კუჭ-ღვიძლი მარილწყალში მოვხარშოთ, დავჭრათ წვრილად, დავუმატოთ დაჭრილი, უმარილო, ახალი ყველი, პიტნა, ტარხუნა, მარილი და კარგად ავურიოთ ერთმანეთში. ამ გამზადებული მასალით გამოვუტენოთ გოჭს მუცლის ღრუ, ძაფით ამოვკეროთ და შევწვათ ღუმელში ან შამფურზე.

ღორის ხორცის მუყუყუი

1 კგ ღორის ხორცი, 2 ც დაფნის ფოთოლი, 10 მარცვალი სურნელოვანი პილპილი, 1 ჭიქა ღვინის ძმარი, მარილი - გემოვნებით.

ღორის ხორცი გავასუფთავოთ, მოვაცილოთ ჯირკვლები და ზედმეტი ცხიმი, დავჭრათ და ჩავალაგოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი, დავამატოთ დაფნის ფოთოლი, სურნელოვანი პილპილი, მოვხარშოთ მზადყოფნამდე.

როცა ხორცი მოიხარშება, დავამატოთ ღვინის ძმარი, მოვაყაროთ მარილი, წამოვადულოთ, გადმოვდგათ ცეცხლიდან, გადავიტანოთ შესაბამის ჭურჭელში, გავაცივოთ.

გოჭის მუჭუჭი

1 კგ გოჭის ფეხები, 2 ც სტაფილო, 3 თავი ხახვი, 8 ც სურნელოვანი პილპილი, 3 ც დაფნის ფოთოლი, 3/4 ჩაის ჭიქა ღვინის ძმარი, მარილი - გემოვნებით.

გასუფთავებული და გარეცხილი ფეხები გავჭრათ შუაზე, ჩავალაგოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი, შემოვდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ ნახევრად მზადყოფნამდე, გადავიტანოთ სხვა ქვაბში. ნახარში გავწუროთ, დავამატოთ ღვინის ძმარი (2,5 ჭიქა ნახარში - 1/4 ჭიქა ძმარი), დავასხათ გოჭის ფეხებს და მოვხარშოთ გოჭის ფეხების მზადყოფნამდე. ხარშის დამთავრებამდე 30-40 წუთით ადრე დავამატოთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი, სტაფილო, დაფნის ფოთოლი, სურნელოვანი პილპილი, მარილი.

მზა კერძი გადავიტანოთ მათლაფებზე, მაგიდასთან მივიტანოთ ცივი.

სუკის მწვადი

მთელი სუკი გავრეცხოთ, მოვაშოროთ ძარღვები, წამოვაგოთ შამფურზე მთელი სიგრძით. თავში და ბოლოში მაგრად შემოვახვიოთ ძაფი, წავუსვათ მარილი და შევწვათ ნაკვერჩხალზე. შამფური ხშირად უნდა ვაბრუნოთ, რადგან მწვადი ყოველი მხრიდან უნდა შეიწვას და თან შეინარჩუნოს ის წვენი, რომელიც სუკს აქვს. ასეთნაირად მომზადებული მწვადი, შეიძლება შეიწვას ღუმელშიც. სუკი ისე ძალიან არ უნდა შევწვათ, რომ გამოხმეს. გაჭრისას შიგნიდან უნდა მოჟონავდეს ვარდისფერი სითხე. როგორც კი მზად იქნება, მწვადი უნდა მივიტანოთ სუფრაზე და მოგრძო-მოგრძო ნაჭრებად დავჭრათ.

სუკის მწვადი ქალაქურად

1 კგ სუკი, 2 თავი ხახვი, მარილი - გემოვნებით.

სუკი გავასუფთავოთ, მოვაცილოთ ზედმეტი ცხიმი, დავჭრათ გრძელ ნაჭრებად და ჩამოვაგოთ შამფურზე (შეიძლება მთლიანადაც). შევწვათ უალო ნაკვერჩხლებიან მაცალზე, შამფური მუდმივად ვატრიალოთ.

მზა მწვადი სუფრასთან მივიტანოთ შამფურზე, ან გადავიტანოთ სინზე, მოვაყაროთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი და ოხრახუში.

ღორის მწვადი

მსუქანი ღორის ხორცი (უმჯობესია ნეკნებიანი მხარე, ბარკლის ნაჭერი და სხვა) დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი და შევდგათ მაცივარში რამდენიმე საათით. შემდეგ წამოვაგოთ შამფურზე და შევწვათ ნაკვერჩხალზე. შამფური სულ ვატრიალოთ, როცა მზად იქნება მოვაყაროთ მრგვლად დაჭრილი ხახვი და შემოვუწყოთ ოხრახუმის ფოთლები. შუფრაზე მწვადთან ერთად, ცალკე, მივიტანოთ ბროწეულის ან ტყემლის საწებელი.

ხორცის ბასტურმა

1 კგ ღორის, ცხვრის ან საქონლის ხორცი, 2 თავი ხახვი, 2 სუფრის კოვზი ღვინის ძმარი, პილპილი და მარილი - გემოვნებით.

ხორცი გავასუფთავოთ, მოვაცილოთ ზედმეტი ცხიმი, დავჭრათ დაახლოებით ერთნაირი ზომის, 50-60 გრ წონის ნაჭრებად, ჩავალაგოთ ფაიფურის ან ემალის ჭურჭელში, მოვაყაროთ პილპილი, მარილი, დაჭრილი ხახვი, კარგად გადავურიოთ, დავახუროთ სახურავი და 1-2 საათით დავდგათ სიცივეში.

ბასტურმას შეიძლება მოვასხათ ცოტა ღვინის ძმარი. ასე მომზადებული ხორცი ცივ ადგილას შეიძლება შევინახოთ რამდენიმე დღეც.

ხორცის ნაჭრებს მოვაცილოთ ხახვი, ჩამოვავოთ შამფურზე და შევწვათ უალო ნაკვერჩხლებიან მყალზე, შამფურები მუდმივად ვატრიალოთ.

მზა მწვადი სუფრასთან მივიტანოთ შამფურზე, ან გადავიტანოთ სინზე, მოვაყაროთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი და ოხრახუში.

ცხვრის, ძროხის ან ღორის ხორცის ბასთურმა

ცხვრის, ძროხის ან ღორის ხორცის რბილი ნაწილი დავჭრათ თანაბარ ნაჭრებად, გავრეცხოთ და ჩავდოთ თიხის. მინანქრის ან ფაიფურის ჭურჭელში. დავაყაროთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი, მარილი, პილპილი, დავასხათ ძმარი, დავახუროთ სახურავი და შევინახოთ რამოდენიმე საათით (შეიძლება ერთი დღე და ღამეც). შემდეგ ამოვიღოთ, ავაგოთ შამფურზე და შევწვათ ნაკვერჩხალზე ან ღუმელში. ბასთურმა შეიძლება უძმროდაც მომზადდეს.

სუკის ბასთურმა

სუკი თანაბარი ოდენობის ნაჭრებად დავჭრათ, ჩავაწყოთ შესაფერ ჭურჭელში, დავუმატოთ მარილი, პილპილი, დაკეპილი ხახვი და რამოდენიმე საათით გავაჩეროთ. შემდეგ ხორცი შამფურზე ავაგოთ და შევწვათ ნაკვერჩხალზე. სუფრაზე მიტანისას მოვაყაროთ დაკეპილი უმი ხახვი.

ცხვრის ხორცის მწვადი ბადრიჯნით

ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი; დუმა – 100 გრამი; ბადრიჯანი – 1 კილოგრამი; მწვანილი 3-3 ძირი; მარილი, პილპილი – გემოვნებით

ხორცი გავრეცხოთ, დავჭრათ თანაბარ ნაჭრებად, შევაზავოთ მარილით და წამოვაგოთ შამფურზე. შევწვათ ნაკვერჩხალზე ან ღუმელში. რამოდენიმე ცალი ბადრიჯანი გავრეცხოთ, მოვაჭრათ თავი, გავსეროთ დანით შუაზე, ისე რომ ერთმანეთს არ მოცილდეს, ჩავდოთ შიგ გულსართი, რომელიც ასე უნდა მომზადდეს: დავჭრათ წვრილად ცხვრის დუმა, ავურიოთ შიგ მარილი, პილპილი, წვრილად დაჭრილი სხვადასხვა მწვანილი (ოხრახუმი, ქინძი, რეჰანი, ქონდარი). ასეთნაირად მომზადებული ბადრიჯანი წამოვაგოთ შამფურზე და შევწვათ ნაკვერჩხალზე ან ღუმელში. წვადი და ბადრიჯანი რიგრიგობით დავაწყოთ ლანგარზე, მოვაყაროთ რგოლებად დაჭრილი ხახვი და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

ხორცი და კარტოფილი სოკოს საწებლით

1 კგ ხორცი (საქონლის) 2 საათით გავაჩეროთ 1 ლიტრ შავ ღვინოში, შემდეგ ამოვიღოთ დავჭრათ მოგრძო ნაჭრებად და შევწვათ ღუმელში, პარალელურად 2 კგ კარტოფილი 4-ად გაჭრილები შევწვათ. საწებელი: 1 ქილა დაკონსერვებული ან 1კგ შამპინიონი წვრილად დაჭრილი მოვთუშოთ ტაფაზე, დავაჭყლიტოდ 2 კბილი ნიორი, მარილი და წვრილად დაჭრილი ქინძი, ამ მასას დავასხათ 1ლიტრ წყალში გახსნილი 2 სუფრის კოვზი ფქვილისაგან და 1 სუფრის კოვზი ძმრისგან გაზავებული მასა და 5 წუთით კიდევ ვთუშოთ ნელ ცეცხლზე, გამზადებული საწებელი მოვასხათ ხორცს და კარტოფილს და გემრიელად მივირთვათ

მწვადი აფხაზურად

კარგად გარეცხილი მსუქანი ცხვრის ხორცი, ღვიძლი, ელენთა და დუმა დავჭრათ პატარ-პატარა ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი და წამოვავოთ შამფურზე. შევწვათ. სუფრაზე მიტანისას მწვადს მოვაყაროთ რგოლებად დაჭრილი ხახვი, წვრილად დაჭრილი ოხრახუში და ბროწეულის ან კოწახურის მარცვლები.

ცხვრის მწვადი მწყემსურად

ცხვრის ან ბატკნის ხორცი – 1 კილოგრამი; ცხვრის დუმა – 100 გრამი; მწვანე ხახვი – 200 გრამი; ოხრახუში 3 ძირი; მარილი, პილპილი – გემოვნებით

სუქანი ცხვრის ან ბატკნის ხორცი (როგორც ნეკნებიანი, ისე რბილი ადგილები) დაჭრათ თანაბარ ნაჭრებად. მოვაყაროთ მარილი, პილპილი, კარგად ავურიოთ და ჩავყაროთ თუჯის ქვაბში (ან ტაფაში). დავდგათ ძლიერ ცეცხლზე და შევწვათ თავისივე სიმსუქნეში. ხანგამოშვებით ვურიოთ, ისე, რომ თითოეული ნაჭერი კარგად გაწითლდეს. ღოდესაც შეიწვება მწვადს მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში და სამი სანტიმეტრის სიგრძეზე დაჭრილი მწვანე ხახვი.

მწვადის ჩახობილი

ხორცი – 1 კილოგრამი; ერბო – 2 სუფრის კოვზი; ხახვი – 4-5 თავი; პამიდორი – 800 გრამი

მარილი – გემოვნებით

დაჭრილი ხახვი მოვხრაკოთ ერბოში. დავამატოთ დაჭრილი, კანგაცლილი პამიდორი. როდესაც წამოდულდება ჩავაწყობთ შემწვარი მწვადი, დავახუროთ სახურავი და ვადულოთ ნელ ცეცხლზე.

მწვადის ჩახოხბილი (მეორენაირად)

ხორცი – 1 კილოგრამი; ერბო – 2 სუფრის კოვზი; ხახვი 4-5 თავი; ძმარი – ჩაის კოვზი; ბულიონი ან წყალი – 0.5 ჩაის ჭიქა; მარილი - გემოვნებით

ერბოში მოვხრაკოთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი, დავამატოთ წყალი ან ბულიონი, ძმარი. ჩავალაგოთ შემწვარი მწვადი, დავახუროთ სახურავი და მოვშუშოთ ნელ ცეცხლზე.

ჩახოხბილი შეიძლება მომზადდეს სითხის გარეშე. შემწვარი მწვადი მოვათავსოთ ქვაბში, დავუმატოთ დაკეპილი ხახვი, დავახუროთ სახურავი და გავაჩუროთ ნელ ცეცხლზე.

ძროხის ხორცის ჩახოხბილი

500 გრ ძროხის ხორცი, 3 თავი ხახვი, 1 სუფრის კოვზი ფქვილი, 500 გრ პომიდორი, წიწაკა, ქინძი, ოხრახუმი, რეჰანი, ქონდარი, მარილი - გემოვნებით.

ხორცი გავრეცხოთ, დავჭრათ, მოვაყაროთ ფქვილი, შევწვათ, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და ვშუშოთ კიდევ 10 წუთი. დავამატოთ გაფცქვნილი და დაჭრილი პომიდორი (ან წყალში გახსნილი ტომატ-პიურე), წიწაკა და ვხარშოთ 10-15 წუთი. ხარშვის ბოლოს დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ქინძი, ოხრახუმი, რეჰანი, ქონდარი, წამოვადულოთ და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

ბატკნის ჩახოხბილი

500 გრ ბატკნის ხორცი, 4 თავი ხახვი, 500 გრ კარტოფილი, 500 გრ პომიდორი, 2 კბილი ნიორი, წიწაკა, ქინძი და მარილი - გემოვნებით.

ბატკნის ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ პატარა ნაჭრებად, ჩავდოთ ქვაბში, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, მოვშუშოთ, შუშვის დროს დავამატოთ პატარა ნაჭრებად დაჭრილი კარტოფილი.

პომიდორი გავფცქენათ, დავჭრათ, ჩავდოთ ქვაბში და გავაგრძელოთ ხარშვა. წამოდულებიდან 20 წუთის შემდეგ დავამატოთ დანაყილი ნიორი, წიწაკა, წვრილად დაჭრილი ქინძი, მოვაყაროთ მარილი. 5-10 წუთი დუღილის შემდეგ გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

ქურაში შემწვარი ანტრეკოტი

1 კგ ანტრეკოტი ნეკნებით, 1 კგ კარტოფილი, ოხრახუში, მარილი - გემოვნებით.

ანტრეკოტის ნაჭერი გავასუფთავოთ, მოვაცილოთ ზედმეტი ცხიმი, გავრეცხოთ, მოვაყაროთ მარილი, დავდოთ ტაფაზე, შევდგათ ქურაში და შევწვათ საშუალო ცეცხლზე.

კარტოფილი გავფცქვნათ, გავრეცხოთ, დავჭრათ გრძელ ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი, დავაწყოთ ტაფაზე და შევწვათ ანტრეკოტთან ერთად. პერიოდულად ხორცს მოვასხათ წვენი, რომელიც წარმოიშვება შეწვის პროცესში. თუ წვენი ცოტაა, შეიძლება დავამატოთ ცოტა ცხელი წყალი.

შემწვარი ანტრეკოტი დავჭრათ ნაჭრებად ნეკნების გასწვრივ, გადავიტანოთ სინზე, შემოვუწყოთ შემწვარი კარტოფილი, მოვასხათ წვენი, მოვრთოთ ოხრახუშით.

შემწვარი ხბოს ხორცი

1 კგ ხბოს ხორცი, 1კგ კარტოფილი, ოხრახუში, მარილი - გემოვნებით.

ხბოს ბარკლის ნაჭერი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, მოვაყაროთ მარილი, დავდოთ ტაფაზე, შევდგათ გრილ ქურაში, ნელ-ნელა მოვუმატოთ ცეცხლი და შევწვათ მზადყოფნამდე 1,5-2 საათის განმავლობაში.

შეწვის პროცესში ხორცს მოვასხათ შეწვის დროს წარმოშობილი წვენი.

შემწვარი ხორცი დავჭრათ მოგრძო ნაჭრებად, გადავიტანოთ სინზე, მოვრთოთ ოხრახუშით.

კარტოფილი შეიძლება შევწვათ ხორცთან ერთად (იხ. წინა რეცეპტი), ან ცალკე და შემოვულაგოთ ხორცს სინზე.

ქურაში შემწვარი ღორის ხორცი

1 კგ ღორის ხორცი, 3-4 თავი ხახვი, 1 კგ კარტოფილი, მარილი - გემოვნებით.

ღორის ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, მოვაყაროთ მარილი, დავდოთ ტაფაზე, დავაყაროთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი, დავასხათ ნახევარი ჭიქა წყალი, შევდგათ ქურაში საშუალო ცეცხლზე და შევწვათ მზადყოფნამდე. პერიოდულად მოვასხათ წვენი, რომელიც შეწვის პროცესში გამოიყოფა. (თუ წვენი ამოშრება, მოვასხათ ცხელი წყალი).

კარტოფილი გავფცქვნათ, გავრეცხოთ, გრძლად დავჭრათ, მოვაყაროთ მარილი.

როდესაც ხორცი სანახევროდ შეიწვება, დავაწყოთ ტაფაზე კარტოფილი და შევწვათ.

შემწვარი ხორცი დავჭრათ თხლად, გადავიტანოთ სინზე, გვერდებზე შემოვუწყოთ შემწვარი კარტოფილი. ზემოდან მოვასხათ წვენი, მოვაყაროთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი და ოხრახუში.

ძროხის ხორცის ჩახოხბილი

ძროხის ხორცი (სუკი) – 1 კილოგრამი; პამიდორი – 1 კილოგრამი; კარაქი – 3 სუფრის კოვზი; ხახვი – 4-5 თავი; მწვანილი – 3-3 ძირი; მარილი – გემოვნებით

ქონისა და ძარღვებისაგან გავათავისუფლოთ ძროხის სუკი, გავრეცხოთ და დავჭრათ პატარა ნაჭრებად. ჩავყაროთ ქვაბში, დავამატოთ კარაქი, ხახვი და ერთად მოვხრაკოთ. გარეცხილი პამიდორი დავმდულროთ, კანი მოვაცალოთ, დავჭრათ და მოვათავსოთ მოხრაკულ ხორცში. როცა მზად იქნება, შევანელოთ მარილით, მწვანილით (ქინძი, ოხრახუმი, კამა, რეჰანი).

ცხვრის ხორცის ჩახოხბილი

ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი; ხახვი – 500 გრამი; პამიდორი – 1 კილოგრამი; მწვანელი (სხვადასხვა) – 3-3 ძირი; მარილი – გემოვნებით

ცხვრის ხორცი დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად, გავრეცხოთ, ჩავდოთ ქვაბში და ოდნავ მოვშუშოთ. როცა წვენი შეაშრება, დავაყაროთ რგოლებად დაჭრილი ხახვი. თუ ხორცი მსუქანი არ არის დავამატოთ ცოტა კარაქი და კიდევ ვშუშოთ. დავასხათ გაფცქვნილი და დაჭრილი პამიდორი, ვხარშოთ სანამ ხორცი კარგად მოიხარშება.

შამფურზე შემწვარი ბატკანი გულ-ღვიძლით

ბატკნის გულ-ღვიძლი ძალიან წვრილად დავკეპოთ, დავუმატოთ მარილი და ავურიოთ. გასუფთავებული, გამოშიგნული, კარგად გარეცხილი ბატკნის ღრუში მოვათავსოთ გამზადებული გულ-ღვიძლი, გავკეროთ ძაფით, წამოვაცვათ ხის შამფურზე, დავამაგროთ კანაფით და შევწვათ ნელ ნაკვერჩხალზე, თან ვატრიალოთ. ხანგამოშვებით ჯერ წავუსვათ მარილწყალი, ბოლოს გამდნარი ცხიმი.

პერლოვკის წვნიანი

მოხარშოთ ხორცი, ხორცის ნახარშში ჩავეყაროთ უკვე ცალკე მოხარშული პერლოვკა. წვრილად დაჭრილი კიტრის მწნილი, წვრილად დაჭრილი კარტოფილი, სახეხზე გახეხილი სტაფილო მოვშუშოთ ხახვთან ერთად, დაუმატოთ პომიდვრის ტომატი და მიტანამდე თეფშზე დაუმატოთ არაყანი.

ცხვრის ხორცი კომშით

ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი; კომში – 800 გრამი; ხახვი 3-4 თავი; ერბო – 2 სუფრის კოვზი; ქინძი – 2-3 ძირი; მიხაკდარიჩინი, მარილი – გემოვნებით

მსუქანი ცხვრის ხორცი დავჭრათ, გავრეცხოთ, დავასხათ იმდენი ცხელი წყალი, რომ ხორცს კარგად მოადგეს, ვადულოთ, მოვხადოთ ქაფი, ცალკე ტაფაში მოვშუშოთ ალყა ალყა დაჭრილი ხახვი. ზევიდან დავაწყობთ თხლად დაჭრილი გათლილი კომში (კომში ტკბილი უნდა იყოს). ზედ დავასხათ ქვაბიდან ამოღებული წვენი და ვხარშოთ. როდესაც კომში და ხახვი მოიხარშება და ხორციც დარბილდება, ყველაფერი მოვათავსოთ ერთ ქვაბში. შევანელოთ მარილით, მიხაკდარიჩინით, წვრილად დაჭრილი ქინძით.

შემწვარი ცხვრის ხორცი ბადრიჯნითა და პამიდვრით

ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი; პამიდორი – 8 ცალი; ბადრიჯანი – 10 ცალი; ღუმალ – 100გრამი; ხახვი 2-3 თავი; ოხრახუში, პილპილი, მარილი – გემოვნებით

ბადრიჯანი სიგრძეზე ჩავჭრათ ისე, რომ ერთმანეთს არ მოშორდეს; წვრილად დაჭრილ ღუმალს მოვაცაროთ მარილი, პილპილი და მოვათავსოთ ბადრიჯანში.

ცხვრის ბარკალი, ბეჭი ან გვერდის ნაჭერი გავრეცხოთ, წავუსვათ მარილი, დავდოთ ტაფაზე, შემოვუწყოთ გამზადებული ბადრიჯანი, პამიდორი, ალყად დაჭრილი ხახვი და შევდგათ ღუმელში შესაწვავად. შეწვის დროს ხორცს დროგამოშვებით დავასხათ მისგანვე მიღებული წვენი. როცა ხორცი შეიწვება, გამოვიღოთ ღუმელიდან, დავჭრათ თხელ ნაჭრებად, დავალაგოთ ლანგარზე, მოვასხათ მისივე წვენი, გარშემო შემოვუწყოთ შემწვარი კარტოფილი, ბადრიჯანი და პამიდორი, მოვაცაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

ხაში თბილისურად

2 კვ ძროხის ჩლიქი და ფაშვი, ნიორი და მარილი - გემოვნებით.

ხაში (ძროხის ჩლიქი და ფაშვი) გულდაგულ გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ. ჩლიქი გავყოთ ორ ნაწილად, ფაშვი დავჭრათ პატარა ნაჭრებად. მომზადებული ხაში ჩავდოთ დიდ ქვაბში, დავასხათ წყალი და შემოვდგათ ცეცხლზე. როდესაც წყალი წამოდუღდება, გადავღვაროთ, ისევ დავასხათ წყალი და შემოვდგათ ცეცხლზე, პერიოდულად მოვქაფოთ. ვხარშოთ ნელ ცეცხლზე რამოდენიმე საათი.

ხაშთან ერთად მაგიდასთან მივიტანოთ თონის პური (ლავაში), სასურველია წინა დღისა, ასევე დანაყილი ნიორი და მარილი.

ხაში შეიძლება მოვხარშოთ მხოლოდ ჩლიქებისაგან, ან მხოლოდ ფაშვისაგან.

ხაშლაძე

ახალგაზრდა, მსუქანი საქონლის ხორცი დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად, გავრეცხოთ კარგად, ჩავყაროთ ქვაბში და ვადულოთ. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი, დავუმატოთ დაფნის ფოთოლი, შავი პილპილის მარცვლები, ნივრის კბილები. როცა ხორცი კარგად მოიხარშება შევაზავოთ მარილით. ქაფქირით ამოვიღოთ ლანგარზე, ზევიდან მოვაყაროთ დაჭრილი ოხრახუში და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

ხზოს (საქონლის) ხაშლამა

1 კვ ხზოს (საქონლის) ხორცი (მკერდი), ოხრახუში, ნიახური, 1 თავი ხახვი, მარილი - გემოვნებით.

ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი ისე, რომ დაიფაროს ხორცი, შემოვდგათ ცეცლზე, მოვქაფოთ, დავახუროთ სახურავი და მოვხარშოთ. ხარშვის დროს დავამატოთ რამოდენიმე ძირი ოხრახუში, ნიახური და თავი ხახვი.

მზა ხაშლამა ამოვიღოთ სინზე, მოვაყაროთ მარილი და წვრილად დაჭრილი ოხრახუში ან ნიახური, მაგიდასთან მივიტანოთ ცხელი.

ცხვრის ხაშლამა

1 კგ ხორცი, 4 კბილი ნიორი, ნიახური, ქინძი, მარილი - გემოვნებით.

ცხვრის ხორცი (მკერდი) გავასუფთავოთ, მოვაცილოთ ზედმეტი ქონი, გავრეცხოთ, დავჭრათ, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და შემოვდგათ ნელ ცეცლზე. მოვქაფოთ, დავახუროთ სახურავი და მოვხარშოთ. ხარშვის დროს დავამატოთ ნიახური.

მოხარშული ხორცი ამოვიღოთ სინზე, მოვაყაროთ მარილი, წვრილად დაჭრილი ქინძი, მივიტანოთ მაგიდასთან.

ცალკე შეიძლება მივიტანოთ ნივრის საწებელი (4 კბილი ნიორი დავნაყოთ მარილთან ერთად, გავხსნათ 1/2 ჭიქა ბულიონში

ბატკნის ხორცის ხაშლამა

ბატკნის ხორცი ნაჭრებად დავჭრათ და გავრეცხოთ. ქვაბში ჩავასხათ წყალი, ავადულოთ, ჩავყაროთ მარილი, დაჭრილი ბატკნის ხორცი და დავდგათ ცეცხლზე მოსახარშად. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი, როცა ხორცი მოიხარშება, ქაფქირით ამოვიღოთ ლანგარზე და სუფრაზე ისე მივიტანოთ, ბატკნის ხორცი შეიძლება მოიხარშოს უმარილო წყალში და როცა ლანგარზე ამოვალაგებთ მარილი ცხელ-ცხელს მოვყაროთ.

ასე მოხარშული ბატკნის ხორცის მიტანა საფრაზე შეიძლება ლავაშში შეხვეული სახითაც. თხელ ლავაშზე დაიდება ერთი-ორი ნაჭერი ხორცი და შიგ შეიხვევა.

ხაშლამის წვნიანი

1 კგ ხბოს მკერდის ნაჭერი, ოხრახუში, ნიახური, ნიორი, მარილი - გემოვნებით.

ხბოს ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ და ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი ისე, რომ ხორცი დაიფაროს, დავახუროთ სახურავი, შემოვდგათ ცეცხლზე, მოვქაფოთ და მოვხარშოთ. ჩავდოთ ოხრახუმის და ნიახურის კონა. ხორცის მზადყოფნამდე 5 წუთით ადრე მოვაყაროთ მარილი.

მათლაფაზე დავასხათ ბულიონი, ჩავდოთ ხორცის ნაჭერი, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში. ცალკე მივიტანოთ დანაყილი ნიორი - გემოვნებით.

ბოზართმა

500 გრ ცხვრის ხორცი, 100 გრ თავი ხახვი, ქინძი, პილპილი და მარილი - გემოვნებით.

ცხვრის ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ და დავჭრათ პატარა ნაჭრებად, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი ისე, რომ ხორცი დაიფაროს და შემოვდგათ ნელ ცეცხლზე, მოვქაფოთ. 1,5-2 საათის შემდეგ ნახევრად მოხარშული ხორცი ამოვიღოთ ბულიონიდან.

ხახვი წვრილად დავჭრათ, ჩავდოთ სხვა ქვაბში, დავამატოთ ბულიონიდან მოხდილი ცხიმი და ვშუშოთ იქამდე, ვიდრე ხახვი არ მიიღებს მოწითალო ფერს, დავამატოთ ბულიონიდან ამოღებული ხორცი და გავაგრძელოთ შუშვა ხახვთან ერთად. ათიოდე წუთის შემდეგ ქვაბში ჩავასხათ გაწურული ბულიონი, დავამატოთ პილპილი, წვრილად დაჭრილი ქინძი, მარილი და წამოვადულოთ. ვხარშოთ ხორცის მზადყოფნამდე.

ბულაძა

500 გრ საქონლის ან ცხვრის (ბატუნის) ხორცი, 100 გრ თავი ხახვი, 1 კგ პომიდორი ან 1 ჭიქა ტომატ-პიურე, 500 გრ კარტოფილი, ქინძი, პილპილი და მარილი - გემოვნებით.

ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ. პომიდორი გავრეცხოთ, გავფცქვნათ და დავჭრათ. თავი ხახვი გავფცქვნათ, გავრეცხოთ, წვრილად დავჭრათ. კარტოფილი გავფცქვნათ და გრძლად დავჭრათ.

ქვაბში ფენა-ფენა ჩავაწყოთ დაჭრილი ხახვი, ხორცი, კარტოფილი, პომიდორი (ან 1/2 ჭიქა წყალში გახსნილი ტომატ-პიურე), დავასხათ წყალი, დავამატოთ პილპილი, მარილი, წვრილად დაჭრილი ქინძი, დავახუროთ სახურავი და შემოვდგათ ნელ ცეცხლზე, ვხარშოთ ხორცის მზადყოფნამდე.

ძროხის ბეჭი

ავიღოთ მთლიანი ძროხის ბეჭი საკნატელათი და გავრეცხოთ. შესაფერ ქვაბში წყალი ავადულოთ, შევაზავოთ მარილით, მოვათავსოთ შიგ ბეჭი, დავდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ. დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი. ბეჭი როცა მოიხარშება (არ უნდა ჩაიშალოს), ამოვიღოთ წვენიდან, მოვათავსოთ შესაფერ ლანგარზე და სუფრაზე მთლიანი მივიტანოთ, თან მოვაცოლოთ ტყემლის, მდოგვის ან სხვა საწებელი.

მოხარშული საქონლის ან ხბოს ბეჭი

1 ც საქონლის ბეჭი, 2 თავი ხახვი, ოხრახუში, მარილი - გემოვნებით.

საქონლის ბეჭი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი ისე, რომ დაიფაროს ხორცი და შემოვდგათ ძლიერ ცეცხლზე. ვადულოთ რამოდენიმე წუთი, მოვქაფოთ. შემდეგ ვხარშოთ ნელ ცეცხლზე მზადყოფნამდე. ხარშვისას ქვაბში დავამატოთ თავი ხახვი, ნიახური, ოხრახუში, მარილი. როცა ხორცი მოიხარშება (ჩავჩხვლიტოთ, მოხარშულ ხორცში ნემსი თავისუფლად ერჭობა, ხოლო გამოსული წვენი უფერულია), ამოვიღოთ ბულიონიდან, გადავიტანოთ სინზე, მოვასხათ ბულიონი, მოვაყაროთ ოხრახუში და მივიტანოთ მაგიდასთან, სადაც საჭიროების მიხედვით დავჭრათ გრძელ, თხელ ნაჭრებად.

ცალკე შეიძლება მივიტანოთ ტყემლის ან სხვა საწებელი.

ხბოს მოხარშული მკერდი

1 კგ ხბოს მკერდი, ნიახური, ოხრახუში, თავი ხახვი, დაფნის ფოთოლი, მარცვალი პილპილი, მარილი - გემოვნებით.

ხბოს მკერდი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ, ჩავაწყოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და შემოვდგათ ცეცხლზე. მოვქაფოთ. წამოდულებიდან 1-1,5 საათის შემდეგ დავამატოთ თავი ხახვი, მწვანილი, დაფნის ფოთოლი, მარცვალი პილპილი, მარილი და ვხარშოთ მზადყოფნამდე.

მაგიდასთან მიტანამდე ხბოს ხორცი გადავიტანოთ სინზე, ზემოდან მოვაყაროთ დაჭრილი ოხრახუში.

მოხარშული ღორის (გოჭის) ხორცი

1 კგ ღორის ხორცი, ნიახური, ოხრახუში, მარილი - გემოვნებით.

ღორის ხორცი (ბარკლის ნაჭერი) გავასუფთავოთ, მოვაცილოთ ჯირკვლები, ზედმეტი ქონი, გავრეცხოთ, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი ისე, რომ დაიფაროს ხორცი, დავახუროთ სახურავი და შემოვდგათ ცეცხლზე. როცა წყალი ადულდება, მოვქაფოთ. ვხარშოთ მზადყოფნამდე, ხარშვისას დავამატოთ რამდენიმე ძირი ნიახური, ოხრახუში, მარილი.

მოხარშული ხორცი ამოვიღოთ ბულიონიდან, დავჭრათ თხელ ნაჭრებად, გადავიტანოთ სინზე, მოვრთოთ ოხრახუშით.

ხორცის ტომბა

რბილი ხორცი – 1 კილოგრამი; ბრინჯი – 0,5 ჩაის ჭიქა; ხახვი 3-4 თავი; კვერცხი – 2 ცალი; კომბოსტო – 1 კილოგრამი; პამიდორი – 1 კილოგრამი; მწვანილი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით

ხორცის რბილი ნაჭერი ხახვთან ერთად ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, დავამატოთ მარილი, პილპილი, უმი ბრინჯი, წვრილად დაჭრილი სხვადასხვა მწვანილი, გათქვეფილი კვერცხი და ერთად კარგად ავზილოთ.

კომბოსტოს თავი სათითაოდ ფოთლებად დავარჩიოთ, მოვაჭრათ მაგარი ნაწილები, ჩავდოთ ადუღებულ წყალში და 3-5 წუთის განმავლობაში გავთუთქოთ. შემდეგ თითოეულ კომბოსტოს ფოთოლში შევახვიოთ გამზადებული ხორცის გუფთები, ჩავალაგოთ ქვაბში, დავასხათ ძვლებისგან მიღებული ბულიონი ან ცოტა წყალი, დავუმატოთ ხორცსაკეპ მანქანაში გატარებული პამიდორი (ან ერთი ჭიქა ტომატი) და დავდგათ მოსახარშად. როცა მზად იქნება ლანგარზე ამოვალაგოთ და ზედ თავისი ნახარში წვენი გადავასხათ.

კომბოსტოს ფოთლის ტოლმა

500 გრ საქონლის ან ცხვრის ხორცი, 200 გრ თავი ხახვი, 800 გრ კომბოსტო, 1/4 ჭიქა ბრინჯი, 1 კგ პომიდორი (ან 1 ჭიქა ტომატ-პიურე), ქინძი, ოხრახუში, პილპილი და მარილი - გემოვნებით.

ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ, გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში ხახვთან და მწვანილთან ერთად. დავამატოთ გადარჩეული და გარეცხილი ბრინჯი, პილპილი, მარილი, ცოტა წყალი და კარგად გადავურიოთ.

თავი კომბოსტო ჩავდოთ მდულარე წყალში, გავაჩეროთ 5-10 წუთი, ფოთლები დავაცალკევოთ, მოვაჭრათ მაგარი ნაწილი, ზედ დავდოთ ხორცის ფარში და შევახვიოთ. ქვაბის ძირში დავალაგოთ კომბოსტოს მორჩენილი ფოთლები, ზემოდან დავალაგოთ გამზადებული ტოლმები ფენა-ფენა. პომიდორი გავფცქვნათ, დავჭრათ პატარა ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი და დავასხათ ზემოდან ტოლმას (შეიძლება გამოვიყენოთ წყალში გახსნილი ტომატ-პიურე) ისე, რომ ტოლმა დაიფაროს. ტოლმას ზემოდან დავადოთ თეფში, დავახუროთ სახურავი, შემოვდგათ ნელ ცეცხლზე და ვხარშოთ მზადყოფნამდე (1,5 საათი).

მზა კერძი გადავიტანოთ შესაფერის ჭურჭელში და მაგიდასთან მივიტანოთ ცხელი.

"საზაფხულო" ტოლმა

500 გრ საქონლის ან ცხვრის ხორცი, 1/4 ჭიქა ბრინჯი, 200 გრ თავი ხახვი, 4-5 ბადრიჯანი, 800 გრ კომბოსტო, 4-5 პომიდორი, 500 გრ პომიდორი წვენი სათვის, 3-4 ც ბულგარული წიწაკა, ქინძი, ოხრახუში, პილპილი და მარილი - გემოვნებით.

ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ, გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში ხახვთან და მწვანილთან ერთად, დავამატოთ გადარჩეული და გარეცხილი ბრინჯი, პილპილი, მარილი, ცოტა წყალი და კარგად გადავურიოთ.

ბადრიჯანს მოვაჭრათ ყუნწი, გავრეცხოთ, ამოვაჭრათ გული თესლებიანად, ამოვაგსოთ ხორცის ფარშით.

ბულგარული წიწაკა გავრეცხოთ, მოვაჭრათ ყუნწი, ამოვაცალოთ თესლი, ამოვაგსოთ ხორცის ფარშით.

პომიდორი გავრეცხოთ, მოვაჭრათ ყუნწის მხარე, ამოვაჭრათ რბილობი თესლიანად, ამოვაგსოთ ხორცის ფარშით.

კომბოსტო ჩავდოთ მდულარე წყალში, გავაჩეროთ 5-10 წუთი, ფოთლები დავაცალკევოთ, მოვაჭრათ მაგარი ნაწილი, ფოთოლზე დავდოთ ხორცის ფარში და შევახვიოთ.

ღრმა ქვაბში ფენა-ფენა ჩავალაგოთ კომბოსტოს, პომიდორის, ბადრიჯნის, ბულგარული წიწაკის ტოლმა. ზემოდან დავადოთ თევში, დავახუროთ სახურავი, შემოვდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ მზადყოფნამდე (1,5 საათი).

მზა კერძი გადავიტანოთ შესაფერის ჭურჭელში და მაგიდასთან მივიტანოთ ცხელი

ძროხის ან ცხვრის ხორცის ტოლმა

ძროხის ან ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი; ხახვი 4-5 თავი; კომბოსტო – 1 თავი; პამიდორი – 1 კილოგრამი; მწვანილი 2-2 ძირი; ბრინჯი – 1 ჩაის ჭიქა; ბულიონი ან წყალი – 1 ჩაის ჭიქა; მარილი, პილპილი – გემოვნებით;

ძროხის ან ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი და ხახვი ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკვებ მანქანაში, შევაზავოთ მარილით, პილპილით, სხვადასხვა მწვანილებით (ქინძი, რეჰანი, ქონდარი, ტარხუნა, კამა), მოხარშული ბრინჯით და კარგად ავზილოთ.

კომბოსტოს თავი სათითაო ფოთლებად დავარჩიოთ, ჩავდოთ ადუღებულ წყალში და გავთუთქოთ. თითოეულ გათუთქულ კომბოსტოს ფოთოლში შევახვიოთ მომზადებული ხორცის გუფთები (დაახლოებით 2 სუფრის კოვზი), ჩავალაგოთ ქვაბში, დავასხათ ბულიონი, ან ცოტა წყალი, ხორცსაკვებ მანქანაში გატარებული პამიდორი (ტომატი ან პიურე) და დავდგათ მოსახარშად. როცა მზად იქნება, ამოვალაგოთ ლანგარზე და ზედ თავისივე წვენი გადავასხათ.

ვაზის ფოთლის ტოლმა

500 გრ საქონლის ან ცხვრის ხორცი, 1 თავი ხახვი, 1/4 ჩაის ჭიქა ბრინჯი, ვაზის ფოთოლი რამდენიც საჭიროა, ოხრახუში, ქინძი, პილპილი, მარილი - გემოვნებით.

3 კბილი ნიორი, 0.5 ლ მაწონი ან შაქრის პუდრი და დაფქული დარიჩინი.

ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ, ხახვთან და მწვანილთან ერთად გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. დავამატოთ გადარჩეული და გარეცხილი ბრინჯი, პილპილი, მარილი, ცოტა წყალი და კარგად გადავურიოთ.

ვაზის ფოთლებს დავასხათ მდულარე წყალი, გავაჩეროთ რამოდენიმე წუთი, გავაცივოთ. თითოეულ ფოთოლზე დავდოთ კაკლის ხელა ხორცის ფარში და შევახვიოთ.

ქვაბში ფენა-ფენა ჩავალაგოთ გამზადებული ტოლმა, დავასხათ წყალი ისე, რომ ოდნავ დაფაროს კერძი, შემოვდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ მზადყოფნამდე (1,5-2 საათი).

ნიორი და მარილი დავნაყოთ, ჩავდოთ მაწონში და ავურიოთ.

შაქრის პუდრი და დანაყილი დარიჩინი ავურიოთ.

მზა კერძი მაგიდასთან მივიტანოთ ცხელი, ნივრიან მაწონთან ან დარიჩინთან ერთად.

ტოლმა მოხარშული ძროხის ხორცისა

მოხარშული ძროხის ხორცი – 500 გრამი; კომბოსტო – 600 გრამი; ხახვი – 3-4 თავი; ცხიმი – 100 გრამი; მაწონი ან არაჯანი – 400 გრამი; პილპილი, მარილი – გემოვნებით

მოხარშული, მსუქანი ძროხის ხორცის რბილი ნაჭერი ხორცსაკეპ მანქანაში გავატაროთ, დავუმატოთ წვრილად დაჭრილი ცხიმში მოშუშული ხახვი, პილპილი და კარგად ავურიოთ.

გასუფთავებული, გარეცხილი კომბოსტოს ფოთლები მოვათავსოთ ადუღებულ მარილწყალში და ნახევრად მოვხარშოთ. შემდეგ ფოთლებზე დავალაგოთ წინასწარ გამზადებული ხორცი, შევახვიოთ, მოვათავსოთ ერთ წყებად ცხიმთან ცხელ ტაფაზე და შევწვათ ყოველი მხრიდან. შემწვარი ტოლმა ჩავაწყოთ ქვაბში, დავასხათ ცოტა ბულიონი, ან წყალი, დავდგათ ცეცხლზე და ვშუშოთ 10-15 წუთი. მზა ტოლმა გადმოვიღოთ ლანგარზე, ზემოდან დავასხათ გათქვეფილი მაწონი ან არაჯანი და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

პომიდვრის ტოლმა

500 გრ საქონლის ან ცხვრის ხორცი, 50 გრ ცხიმი, 1/4 ჭიქა ბრინჯი, 1 თავი ხახვი, 1 კგ პომიდორი, ოხრახუში, ქინძი, კამა, რეჰანი, ქონდარი, პილპილი და მარილი - გემოვნებით.

ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ, გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. ცხიმთან და წვრილად დაჭრილ ხახვთან ერთად დავდოთ ტაფაზე, მოვაყაროთ მარილი და კარგად მოვშუშოთ, პერიოდულად დავამატოთ ცოტა ცხელი წყალი.

მოშუშულ ხორცს დავამატოთ მოხარშული ბრინჯი, პილპილი, წვრილად დაჭრილი მწვანილი და ყველაფერი კარგად გადავურიოთ.

პომიდორი გავრეცხოთ, მოვაჭრათ ყუნწის მხარე, ამოვჭრათ რბილობი თესლიანად, რამოდენიმე წუთით დავტოვოთ, გადმოვღვაროთ ჩამდგარი წვენი, ამოვაგსოთ ხორცის ფარშით, ჩავალაგოთ ქვაბში, დავამატოთ ცოტა წყალი, შემოვდგათ ცეცხლზე და ვხარშოთ მზადყოფნამდე.

მზა კერძი გადავიტანოთ შესაფერის ჭურჭელში, მოვასხათ საკუთარი წვენი, მაგიდასთან მივიტანოთ ცხელი.

ძროხის ან ცხვრის ტოლმა ვაზის ფოთოლში გახვეული

რბილი ხორცი – 1 კილოგრამი; ხახვი 4-5 თავი; მაწონი ან არაჯანი – 500 გრამი; ვაზის ფოთოლი - საჭირო რაოდენობის; მარილი, პილპილი, მწვანილი, დარიჩინი, შაქრის ფხვნილი – გემოვნებით

ძროხის ან ცხვრის ხორცი დავჭრათ ნაჭრებად, გავრეცხოთ და ხახვთან ერთად ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, დავუმატოთ პილპილი, მარილი, კვერცი, სხვადასხვა მწვანილი და კარგად ავზილოთ.

ვაზის ფოთოლი გავარჩიოთ, დავასხათ მდუღარე წყალი, წამოვადულოთ ერთი პირი, ამოვალაგოთ და გავაციოთ. თითო კაკლისოდენა გამზადებული ხორცი ვაზის ფოთოლში სათითაოდ შევახვიოთ, ჩავალაგოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და დავდგათ მოსახარშად. როცა მოიხარშება, ამოვალაგოთ, დავაწყოთ ლანგარზე, გადავასხათ გათქვეფილი მაწონი ან არაჯანი, მოვაყაროთ შაქრის ფხვნილთან ერთად დანაყილი დარიჩინი და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

ძროხის ან ცხვრის ხორცის ტოლმა ვაზის ფოთოლში გახვეული (მეორენაირად)

ცხვრის ან ძროხის რბილი ხორცი – 1 კილოგრამი; ბრინჯი – 0,5 ჩაის ჭიქა; ხახვი 2-3 თავი; ალუჩა – 500გრამი; ვაზის ფოთოლი – საჭირო რაოდენობის; მაწონი ან არაჯანი – 500 გრამი; მარილი, მწვანელი, პილპილი, დარიჩინი, შაქარი – გემოვნებით

ვაზის ფოთოლი გავარჩიოთ, მოვაჭრათ ყუნწები, გავთუთქოთ მდულარე მარილწყალში და გადავიტანოთ საწურზე.

მსუქანი რბილი ხორცი გავრეცხოთ, დავჭრათ და ხახვთან ერთად ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. დაკეპილ ხორცს მოვაყაროთ მარილი, პილპილი, მწვანელი (ქინძი, ოხრახუმი, რეჰანი, ქონდარი, კამა), დამბალი ბრინჯი და ერთად ავურიოთ.

ვაზის ფოთოლში შევახვიოთ თითო კაკლისოდენა გამზადებული ხორცი და ჩავაწყოთ ქვაბში ორ ფენად. შუაში და ზემოთ ჩავატანოთ კურკაგამოცლილი ალუჩა. დავასხათ წყალი, ისე რომ ფარავდეს, დავახუროთ ქვაბს სახურავი და მოვხარშოთ. როცა მოიხარშება გადმოვიღოთ ლანგარზე წვნიანად. ცალკე მივიტანოთ მაწონი ან არაჯანი, შაქართან ერთად დანაყილი დარიჩინი.

ზაფხულის ტოლმა

ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი; ბრინჯი – 0,5 ჩაის ჭიქა; ბადრიჯანი – 6 ცალი; პამიდორი – 8 ცალი; ტკბილი წიწაკა – 7 ცალი; ვაშლი – 500 გრამი; პამიდორი (წვენიანისათვის) – 600 გრამი; ხახვი – 2 თავი; მწვანელი 3-3 ძირი; პილპილი, მარილი – გემოვნებით

გარეცხილი ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი, თავისი ქონით, ნაჭრებად დავჭრათ და გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. დავუმატოთ ძალიან წვრილად დაჭრილი ხახვი, რეჰანი, ოხრახუმი, ქინძი, პილპილი, ბრინჯი, მარილი და კარგად ავურიოთ.

მწიფე პამიდორი დავჭრათ, წამოვადულოთ 8-10 წუთი და გავხეხოთ საცერზე. საშუალო ზომის ბადრიჯანს მოვაჭრათ თავი, ჩავჭრათ ერთი მხრიდან, ამოვაცალოთ თესლი, ჩავაყაროთ ცოტა მარილი. ტკბილ წიწაკას მოვაჭრათ ზედა თავი, ამოვაცალოთ თესლი და გავთუთქოთ მდულარე წყალში.

მწიფე, მაგარი, საშუალო ზომის პამიდორი გავრეცხოთ ცივი წყლით. მოვაჭრათ თავი, ამოვაცალოთ თესლი, ისე რომ მისი მთლიანობა არ დაირღვეს და ჩავაყაროთ ცოტა მარილი.

ვაშლი გავფცქვნათ და დავჭრათ თხელ ნაჭრებად. გამზადებული ბადრიჯანი, წიწაკა და პამიდორი ამოვავსოთ წინასწარ მომზადებული ხორციით და თავ-თავისი სახურავი დავაფაროთ.

სუფთა ქვაბის ფსკერზე მოვათავსოთ რბილი ხორცისგან გამოცლილი ძვლები, ფენებად დავაწყოთ გამზადებული ბადრიჯანი, შემდეგ ვაშლი, წიწაკა, ვაშლი და შემდეგ ფენად პამიდორი. ზემოდან დავასხათ წინასწარ მოხარშული პამიდორი, დავახუროთ ქვაბს სახურავი და ვხარშოთ, სანამ მზად არ იქნება.

ძროხის ხორცის გუფთა

მოხარშული ძროხის ხორცი – 200 გრამი; კარტოფილი – 2 ცალი; ნიგოზი – 1 ჩაის ჭიქა; კვერცხი – 2 ცალი; ერბო – 3 სუფრის კოვზი; დანაყილი ორცხობილა – რამდენიც დასჭირდება; მწვანილი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით;

მოხარშული ძროხის ხორცი, კარტოფილი, ნიგოზი, ოხრახუმი ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. შევაზავოთ მარილით, დანაყილი შავი პილპილით, გათქვეფილი კვერცხით და კარგად ავურიოთ. მიღებული მასალისაგან გავაკეთოთ მრგვალი მოყვანილობის გუფთები, ამოვავლოთ ორცხობილაში და ერბოიან ტაფაზე შევწვათ.

სუფრაზე მიტანისას მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუმი, კამა.

ცხვრის ხორცის გუფთა

ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი; ხახვი 4-5 თავი; შინდის ჩურჩა – 200 გრამი; ერბო – 150 გრამი; კვერცხი – 3 ცალი; პილპილი, მარილი – გემოვნებით;

ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი, ერთი თავი ხახვი, წინასწარ დამზალი შინდის ჩურჩა ორჯერ გავატაროთ ხორცის მანქანაში, შევაზავოთ მარილით, პილპილით და ავურიოთ შიგ გათქვეფილი კვერცხი. მიღებული მასალისაგან გავაკეთოთ თითის სისქის ბრტყელი გუფთები და შევწვათ ერბოიან ცხელ ტაფაზე ორივე მხრიდან.

ერბოიან ცხელ ტაფაზე დავყაროთ შინდის ჩურჩა, როცა დაიბერება, დავუმატოთ დაკეპილი ორი თავი ხახვი, ერთად მოვშუშოთ, დავასხათ ლანგარზე დაწყობილ, შემწვარ გუფთას და სუფრაზე ისე მივიტანოთ.

ღორის შიგნეულისაგან მომზადებული კუპატი

ღორის ნაწლავები ჩამდინარე წყალზე გავრეცხოთ, შემდეგ შუაზე გავჭრათ სიგრძით და კიდევ კარგად გავრეცხოთ. ნაწლავებს სუფრის მარილი დავაყაროთ, კარგად გავწმინდოთ და თან ვრეცხოთ, შემდეგ სიმინდის ფხვნილით გავასუფთავოთ და ვრეცხოთ. გასუფთავებული ნაწლავები დანარჩენ შიგნეულობასთან (გული,ღვიძლი,თირკმელები) ერთად მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ (ძალიან არ უნდა ჩაიხარშოს). დავნაყოთ წიწაკა, მარილი, ნიორი, ქონდარი, ქინძი (გამხმარი) და ერთმანეთში ავურიოთ. მოხარშული შიგნეულობა ამოვიღოთ ქვაბიდან და დავჭრათ ძალიან წვრილად, შიგ ავურიოთ აღნიშნული სანელებლები და მარცვლებად დარჩეული ბროწეული (ან კოწახური).

წინასწარ გასუფთავებულ, გარეცხილ ნაწლავს წამოვავოთ განიერძირიანი ძაბრი, რომლის საშუალებითაც ნაწლავი ამოვავსოთ შიგნეულით. თითოეული კუპატისათვის ნაწლავი შიგნეულით ამოვავსოთ 20-30 სანტიმეტრის სიგრძეზე. თითოეულ კუპატს თავი და ბოლო შევუერთოთ და შევკრათ მომსხო ძაფით. მომზადებული კუპატები მდულარე წყლიან ქვაბში ჩავუშვათ, მაშინვე უკან ამოვიღოთ და დავკიდოთ, მდულარე წყალში კუპატის ჩაშვება საჭიროა იმიტომ, რომ ნაწლავის შიგნით ცარიელი სივრცე შეივსოს.

ასეთი წესით მომზადებული კუპატი შევწვათ და მივიტანოთ სუფრაზე.

ხორცის კუპატი

ძროხის ან ღორის ხორცი ან მათი ნარევი – 4 კილოგრამი; ხახვი 5-6 თავი; ქონი – 200 გრამი; ნაწლავი – საჭირო რაოდენობის; პილპილი 20-25 მარცვალი; კოწახური, მარილი – გემოვნებით

ავიღოთ გარეცხილი მსუქანი ძროხის ხორცის ან ღორის ხორცის რბილი ნაჭერი, ან მათი ნარევი და ხახვთან ერთად ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. დაკეპილი ხორცი შევაზავოთ მარილით, დანაყილი პილპილით, კოწახურით, კარგად დავზილოთ, თან ცოტა-ცოტა ხორცის ბულიონი დავასხათ, რომ ხორცი ნაზი იყოს. ავიღოთ საქონლის გამხმარი ნაწლავი, კარგად გავრეცხოთ და დავალბოთ თბილ წყალში 10-15 წუთი. განიერძირიანი ძაბრი წამოვაცვათ ნაწლავებს და შეზავებული დაკეპილი ხორცით გავტენოთ (30 სანტიმეტრი სიგრძით). თითოეული კუპატის თავი და ბოლო შევაერთოთ, ძაფებით შევკრათ და დავკიდოთ შესანახად. როცა დაგვჭირდება შევწვათ ტაფაზე და სუფრაზე მივიტანოთ.

ხბოს ხორცის კუპატი

ხბოს ხორცის კუპატი მზადდება ისევე, როგორც სხვა ხორცის კუპატი. აქაც საჭიროა წვრილად დაჭრილი ღორის ან ხბოს ქონი, ბულიონი, ბროწეული, ნიორი, ცოტა წიწაკა (შავი ან წითელი). კუპატი სუფრაზე შემწვარი უნდა მივიტანოთ.

ღორის ღვიძლის კუპატი იმერულად

ღორის ღვიძლი – 4 კილოგრამი; ღორის მსუქანი ხორცი – 1 კილოგრამი; ხახვი 5-6 თავი; ნიორი – 1 თავი; ნაწლავები – რამდენიც დასჭირდება; ხმელი სუნელი, კოწახური, პილპილი, მარილი – გემოვნებით

ღორის ნაწლავები კარგად გავრეცხოთ, როგორც ზევით არის აღწერილი. ღორის ღვიძლს დავამატოთ

დაახლოებით მისი წონის მეოთხედი მსუქანი ღორის ხორცი. დავჭრათ წვრილად, ერთი წუთით ჩავყაროთ მდულარე წყალში, შემდეგ გავწუროთ, ჩავყაროთ ღრმა ტაფაში და თავის სიმსუქნეში მოვშუშოთ. როდესაც მზად იქნება გადმოვდგათ და შევაზავოთ ხახვით, ნიორით, კოწახურით, ხმელი სუნელით, მარილით, დაფქული შავი პილპილით. ყველაფერი ეს კარგად ავურიოთ, ჩავდოთ გასუფთავებულ ღორის ნაწლავში და თავები მოვუკრათ. ამგვარად შემზადებული კუპატი შევწვათ ტაფაზე. როცა ყველა მხრიდან საკმარისად იქნება გაწითლებული, სუფრაზე მიტანის წინ მოვაყაროთ თხლად დაჭრილი ხახვი. ცალკე მივიტანოთ ტყემლის საწებელი.

ღვიძლის ძეხვი თუმურად

ბატკნის ან ცხვრის ღვიძლი – 1 კილოგრამი; ხახვი 4-5 თავი; ერბო – 100 გრამი; ღვიძლის ფარი – საჭირო რაოდენობის; ოხრახუში, პილპილი, მარილი – გემოვნებით

ბატკნის ან ცხვრის ღვიძლი დავჭრათ წვრილად, მოვაყაროთ დაკეპილი ხახვი, ოხრახუში, პილპილი, მარილი და კარგად ავურიოთ. ავიღოთ ღვიძლის ფარი და დავჭრათ ოტხკუთხედ ნაჭრებად. თითოეულ ნაჭერში ტოლმისებურად შევახვით ღვიძლის გულსართი. შეხვეული ძეხვები დავაწყობთ ცხელ ტაფაზე და შევწვათ ერბოში, ისე რომ ორივე მხრიდან კარგად დაიბრაწოს. სუფრაზე მიტანისას მოვაყაროთ რგოლებად, თხლად დაჭრილი ხახვი, კამა, ოხრახუში.

ასეთივე წესით შეიძლება მომზადდეს ღორის ღვიძლის ძეხვი.

ფაშვის გარსში შეხვეული ხორცი პამიდვრის საწებლით

მსუქანი ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი; ხახვი 4-5 თავი; კვერცი – 2 ცალი; ქინძი, კამა, ოხრახუში 2-2 ძირი; პამიდორი – 1 კილოგრამი; პილპილი, მარილი – გემოვნებით

მსუქანი ცხვრის ხორცის რბილი ნაჭერი და ხახვი ძალიან წვრილად დაკვეპოთ, დაკვეპოთ პილპილი, მარილი, წვრილად დაჭრილი ქინძი, ოხრახუში, კამა, გათქვეფილი კვერცი და კარგად ავზილოთ, ასეთი წესით გამზადებული ხორცი მოვათავსოთ გასუფთავებულ, გარეცხილ ფაშვის გარსში და შევახვიოთ ისე, რომ შიგთავსი არ ჩანდეს. შემდეგ დავაწყობთ ტაფაზე და კარგად შევწვათ. შეწვის დროს გამოყოფილი სიმსუქნე სუფთა ქვაბში გადავიტანოთ, დაკვეპოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და მოხრაკოთ. ჩავყაროთ შიგ ნაჭრებად დაჭრილი პამიდორი და ვადულოთ 10-15 წუთი.

შემწვარი ხორცი დავჭრათ, მოვათავსოთ ლანგარზე და ზემოდან გადავასხათ პამიდვრის საწებელი.

ცხვრის გულ-ღვიძლის ყაურმა

გულ-ღვიძლი და ფარი – 1 ცხვრის; ხახვი 4-5 თავი; ტარხუნა 7-8 ძირი; პილპილი, მარილი - გემოვნებით

ერთი ცხვრის გულ-ღვიძლი თავისი ფარით კარგად გავრეცხოთ და დავჭრათ ნაჭრებად. ხახვი დავკეპოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავუმატოთ დაჭრილი გულ-ღვიძლი თავის ფარით, კარგად მოვხრაკოთ ნელ ცეცხლზე, როცა აღნიშნული მასალა მოიხრაკება დავუმატოთ მარილი, დანაყილი პილპილი, წვრილად დაჭრილი ტარხუნა, 10 წუთი კედევ ვხრაკოთ და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

ცხვრის მოხრაკული გულ-ღვიძლი კვერცხით

ცხვრის გულ-ღვიძლი, ფილტვი – 1 კილოგრამი; ხახვი 3-4 თავი; კვერცხი 3-4 ცალი; პილპილი, მარილი – გემოვნებით

ცხვრის გულ-ღვიძლი და ფილტვი გავრეცხოთ, დავკეპოთ წვრილად, დავუმატოთ ძალიან წვრილად დაკეპილი ხახვი, პილპილი, მარილი, კარგად გათქვეფილი 2-3 კვერცხი, ერთმანეთში ავურიოთ და მოვათავსოთ ერბომოსხმულ ცხელ ტაფაზე. როცა ერთი მხარე შეიწვება გადავაბრუნოთ და შევწვათ მეორე მხარეც.

ღვიძლი ბროწეულის წვენი

ღვიძლი – 1 კილოგრამი; ცხიმი 3-4 სუფრის კოვზი; ბროწეულის წვენი – 1 ჩაის ჭიქა; ქინძი 4-5 ძირი; წიწაკა და მარილი – გემოვნებით

გასუფთავებული, გარეცხილი ღვიძლი ერთი სანტიმეტრის სიგრძის ნაჭრებად დავჭრათ, მოვაყაროთ მარილი და შევწვათ ცხიმთან ტაფაზე.

ბროწეულის წვენში ავურიოთ მარილი, დანაყილი წიწაკა და ძალიან წვრილად დაჭრილი ქინძი.

შემწვარი ღვიძლი ლანგარზე დავაწყობთ, დავასხათ შეწვის დროს გამოყოფილი სიმსუქნე და შეზავებული წვენი.

ღორის კუჭმაჭი

კუჭმაჭი – 1 კილოგრამი; ღორის ქონი – 200 გრამი; ხახვი 5-6 თავი; ქონდარი 8-10 ძირი; ქინძი 4-5 ძირი; მარილი, წიწაკა – გემოვნებით

კარგად გასუფთავებული, გარეცხილი კუჭმაჭი (ღვიძლი, გული, ელენთა, ფილტვი) დავჭრათ წვრილად. ჩავყაროთ ქვაბში, დავდგათ ცეცხლზე და ცხიმში მოვშუმოთ. ხახვი დავჭრათ, დავუმატოთ კუჭმაჭს და კარგად მოვხრაკოთ თავისივე გამოყოფილ ცხიმში, შევაზავოთ მარილით, პილპილით, წიწაკით, ქონდარით (შეიძლება ხმელი ქონდარიც), ქინძით.

საფრაზე მიტანისას დავაყაროთ მარცვლებად დარჩეული ბროწეული.

გოჭის კუჭმაჭი ნიგოზით

კუჭმაჭი – 1 კილოგრამი; ხახვი 2-3 თავი; ნიგოზი – 2 ჩაის ჭიქა; ქონდარი 5-6 ძირი; ნიორი – 2 კბილი; ბროწეული – 1 ცალი; წიწაკა, ყვითელი ყვავილი, ქინძი, სუნელი – გემოვნებით

კარგად გასუფთავებული, გარეცხილი კუჭმაჭი მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და მოვხარშოთ. შემდეგ ამოვიღოთ, გავაციოთ და დავჭრათ წვრილ, ოთხკუთხედ ნაჭრებად. ავურიოთ წმინდად დაჭრილი ხახვი, ქონდარი. დავნაყოთ ნიგოზი, წიწაკა, ყვითელი ყვავილი, ქინძი (ხმელი) სუნელი, ნიორი, გავხსნათ ბულიონში, დავამატოთ ძმარი (ან ბროწეულის წვენი), მარილი და ავურიოთ მოხარშულ კუჭმაჭში. თუ კუჭმაჭი ძალიან მშრალი გამოვიდა, დავამატოთ ბულიონი. სუფრაზე მიტანის წინ მოვაყაროთ მარცვლებად დარჩეული ბროწეული.

შემწვარი ღორის ხორცი

მსუქანი ღორის ხორცის მთლიანი ნაჭერი გავრეცხეთ, მოვაყაროთ მარილი, მოვათავსოთ ტაფაზე (მსუქანი ზემოთ) და შევდგათ ღუმელში შესაწვავად. დროდადრო ზემოდან დავასხათ მისგანვე გამოშვებული წვენი.

შეწვის დროს დავუმატოთ დაჭრილი კარტოფილი და წყალში დამბალი შინდის ჩურჩა.

შემწვარი ღორის ხორცი ნაჭრებად დავჭრათ, ლამაზად დავაწყობთ ლანგარზე, მოვუწყობთ შემწვარი კარტოფილი და ზემოდან მოვასხათ თავისივე წვენი.

შემწვარი დაკეპილი ხორცი პამიდვრით

რბილი ხორცი – 1 კილოგრამი; პურის ფქვილი – საჭირო რაოდენობის; კარტოფილი – 2 ცალი; ხახვი 4-5 თავი; კვერცხი – 2 ცალი; პურის გული – 100 გრამი; წყალი – 4 სუფრის კოვზი; ერბო – 2 სუფრის კოვზი; პამიდორი – 1 კილოგრამი; ოხრახუში, ქინძი, წიწაკა, პილპილი, მიხაკ-დარიჩინი, მარილი – გემოვნებით

საქონლის გარეცხილი ხორცის რბილი ნაჭერი დაკეპოთ ან ხორცსაკეპ მანქანაში გავატაროთ. წინასწარ წყალში დამბალი და გაწურული პურის გული, დაჭრილი კარტოფილი, ოხრახუში, ხახვი, ნიორი, ერთად გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. ავურიოთ შიგ წყალი, მარილი, პილპილი, დანაყილი მიხაკდარიჩინი, უმი კვერცხი და კოვზით კარგად ავზილოთ.

მიღებული მასალისგან პატარ-პატარა მოგრძო მოყვანილობის ლილვაკები გავაკეთოთ, პურის ფქვილში ამოვავლოთ და ერბოიან, ცხელ ტაფაზე შევწვათ.

პამიდორი გავხეხოთ სახეხზე და გავატაროთ საცერში, რომ თესლები არ გაყვეს. ხახვი წვრილად დაკეპოთ, ჩავყაროთ ქვაბში, ნახევარ სუფრის კოვზ ერბოში კარგად მოვშუშოთ, ჩავასხათ პამიდორი და ვხარშოთ, სანამ არ შესქელდება. შევაზავოთ წინასწარ დანაყილი ქინძით, წიწაკით, მარილით და დაჭრილი ოხრახუშით.

შემწვარი, დაკეპილი ხორცი შესაფერ ჭურჭელზე დავალაგოთ და მომზადებული პამიდორი ზემოდან დავასხათ. შეიძლება სუფრაზე ცალკე მივიტანოთ შემწვარი ხორცი და ცალკე პამიდვრის საწებელი.

მოხრაკული, დაკეპილი ხორცი კვერცხით

ძროხის ან ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი; წყალი ან ბულიონი – 4 სუფრის კოვზი; ცხიმი – 2 სუფრის კოვზი; ტარხუნა, ოხრახუში 2-3 ძირი; კვერცხი – 2 ცალი; პილპილი, ნიორი, წიწაკა, მარილი – გემოვნებით

ძროხის ან ცხვრის გარეცხილი ხორცის რბილი ნაჭერი და ხახვი გავატაროთ მსხვილბადიან ხორცსაკეპ მანქანაში. დავასხათ წყალი ან ბულიონი, მოვათავსოთ ტაფაზე და მოვშუშოთ. დავუმატოთ ცხიმი, შევაზავოთ მარილით, პილპილით, დანაყილი წიწაკითა და წვრილად დაჭრილი ოხრახუშით, ტარხუნით, ზემოდან დავასხათ კარგად გათქვეფილი კვერცხი და როცა შეიწვება სუფრაზე ცხელ-ცხელი მივიტანოთ ტაფით.

ძროხის ენა არაჟნით (ქართულად)

ძროხის ენა – 1 ცალი; კარაქი – 100 გრამი; პამიდორი (ტომატი) – 400 გრამი (1 ჩაის ჭიქა); კვერცხი 3-4 ცალი; მწვანელი 3-3 ძირი; ხახვი 3-4 თავი; არაჟანი – 500 გრამი; ძმარი – 2 სუფრის კოვზი; მარილი, პილპილი – გემოვნებით

გასუფთავებული კარგად გარეცხილი ენა მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ ცხელი წყალი და ვხარშოთ ნელ ცეცხლზე, დაახლოებით 2 საათი. მოხარშული ენა ამოვიღოთ ბულიონიდან, გადავავლოთ ცივი წყალი, მოვაცილოთ კანი და დავჭრათ თხელ, წვრილ ნაჭრებად.

კარაქში კარგად მოვშუშოთ ხახვი, ჩავყაროთ წვრილად დაჭრილი ენა, პურის ფქვილი და გავაგრძელოთ შუშვა. დავამატოთ დაჭრილი პამიდორი ან (ტომატი), 5-10 წუთი დუღილის შემდეგ არაჟანი. შევაზავოთ ტარხუნით, ოხრახუშით, კამით, მარილით, პილპილით; ზემოდან მოვასხათ ღვინის ძმარში გათქვეფილი კვერცხი და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად. სუფრაზე მიტანისას ზემოდან მოვასხათ გამდნარი კარაქი და მოვაყაროთ დაკეპილი კამა და ოხრახუში

ძროხის ცურები კომშით

ცურები – 1 კილოგრამი; კარაქი – 100 გრამი; პამიდორი – 300 გრამი (1 ჭიქა); თეთრი ღვინო – 2 ჩაის ჭიქა; სტაფილო – 3 ცალი; ოხრახუმის ძირები – 3 ძირი; დაფნის ფოთოლი – 3 ცალი; მარილი, პილპილი, მწვანილი, ძირა – გემოვნებით

ძროხის ახალი, მსუქანი ცურები გავასუფთავოთ, დავჭრათ საშუალო სიდიდის ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი და ოდნავ დავზილოთ. ჩავალაგოთ დაბალ, ფართო ქვაბში, მოვაყაროთ დაჭრილი სტაფილო, ოხრახუმის ძირები, ხახვი, ნიორი, დაფნის ფოთოლი, დავასხათ გამდნარი კარაქი, დავახუროთ თავი და დავდგათ მოსაშუშად. როდესაც ცურები წვეს დაიშრობს და ოდნავ გაწითლდება, დასარბილებლად დავამატოთ თეთრი ღვინო, შემდეგ დაჭრილი თესლგაცლილი ახალი პამიდორი ან ტომატი. როცა მზად იქნება, ცურები ამოვალაგოთ, დავჭრათ თხელ ნაჭრებად, ჩავალაგოთ ქვაბში, თან ჩავაყოლოთ თხელ ნაჭრებად დაჭრილი, გაფცქვნილი მჟავე კომში. დავამატოთ თავისი საწებელი, იმდენი, რომ დაიფაროს. შევაზავოთ მარილით, პილპილით, ძირათი, მწვანილით, დავახუროთ თავი და ვადულოთ, სანამ კომში არ დარბილდება. სუფრაზე მიტანისას ლანგარზე ჯერ დავაწყობთ ცური, გარშემო შემოვუწყობთ კომში, ზევიდან გადავასხათ საწებელი და მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუმი, კამა.

მოშუშული ცხვრის ხორცი

ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი; ხახვი – 4 თავი; ერბო – 100 გრამი; ბროწეულის წვენი – 1 ჭიქა; პილპილი, მარილი – გემოვნებით

ცხვრის მსუქანი ხორცი გავრეცხოთ, დავჭრათ ნაჭრებად და შევწვათ ტაფაზე ორივე მხრიდან. ჩავაწყოთ ქვაბში, დავაყაროთ მარილი, პილპილი, დავასხათ ცოტა წყალი და ნელ ცეცხლზე მოვშუშოთ. როცა მზად იქნება, გადავიღოთ ლანგარზე, მის წვენში ავურიოთ ბროწეულის წვენი, დაკეპილი ხახვი, დანაყილი ქინძი და ზედ გადავასხათ.

მოხრაკული საქონლის ხორცი ბროწეულით

საქონლის ხორცი – 1 კილოგრამი; ხახვი – 500 გრამი; ბროწეულის წვენი – 1 ჩაის ჭიქა; პილპილი, მარილი – გემოვნებით

მსუქანი საქონლის ხორცი დავჭრათ ნაჭრებად, ჩავყაროთ ქვაბში, დავდგათ ცეცხლზე და მოვშუმოთ. წვენი, რომელსაც ხორცი გამოყოფს, ცალკე ჭურჭელში გადავწუროთ და შევინახოთ.

ხახვი წვრილად დავკეპოთ, დავუმატოთ ხორცს და ერთად მოვხრაკოთ. მერე დავასხათ თავისივე წვენი, დავაყაროთ მარილი, პილპილი და ერთად კარგად მოვშუმოთ. სუფრაზე მიტანის წინ ავურიოთ შიგ მარცვლებად დარჩეული ბროწეული.

მოშუშული ღვიძლი

ღვიძლი – 1 კილოგრამი; ერბო ან სხვა ცხიმი – 100 გრამი; ხახვი – 500 გრამი; პილპილი, მარილი – გემოვნებით

ღვიძლი ნაჭრებად დავჭრათ, ჩავყაროთ ქვაბში, დავდგათ ცეცხლზე და ვშუშოთ, სანამ სითხეს არ შეიმრობს.

ცალკე ჭურჭელში მოვათავსოთ დაკეპილი ხახვი, დავუმატოთ ერბო ან რომელიმე ცხიმი და კარგად მოვშუშოთ. ავურიოთ ღვიძლში, დავუმატოთ ცხიმი, მარილი, დანაყილი პილპილი და ერთად კარგად მოვშუშოთ.

მოხრაკული შიგნეულობა

შიგნეულობა – 4 კილოგრამი; ხახვი – 1 კილოგრამი; ცხიმი – 200 გრამი; ქინძი, ქონდარი – 4-5 ძირი; ძმარი – 1 სუფრის კოვზი; წიწაკა, მარილი – გემოვნებით

საქონლის ან ღორის შიგნეულობა და ნაწლავები დიდხანს ვრეცხოთ ჩამდინარე წყალზე. გადავებრუნოთ ნაწლავები და კიდევ ვრეცხოთ მარილითა და წყლით, შემდეგ სიმინდის ფქვილი დავაყაროთ, ხელით კარგად გავწმინდოთ და ისევ წყლით ვრეცხოთ. გარეცხილი ნაწლავები ქვაბში ჩავყაროთ, დავასხათ ცივი წყალი და წამოდულების შემდეგ ეს წყალი გადავაქციოთ. ნაწლავებს დავუმატოთ შიგნეული – გული, ღვიძლი, თირკმელები, დავასხათ მდულარე წყალი და მოვხარშოთ.

ხახვი დავკეპოთ, ჩავყაროთ სუფთა ქვაბში, დავუმატოთ საქონლის ცხიმი და კარგად ვშუშოთ, შემდეგ ჩავყაროთ მოხარშული, დაჭრილი შიგნეულობა.

წიწაკა, მარილი, ქინძი, ქონდარი კარგად დავნაყოთ, გავხსნათ ცოტა ძმარში და მოვასხათ შიგნეულობას.

ქვაბს დავახუროთ სახურავი და მოვშუშოთ თავისივე ორთქლში. სუფრაზე მივიტანოთ ცხელ-ცხელი

საქონლის ტვინი

ტვინი – 500 გრამი; კარაქი – 70 გრამი; ხახვი 3-4 თავი; არაჟანი – 50 გრამი; კვერცხი – 3 ცალი

მწვანილი, მარილი, შავი პილპილი – გემოვნებით

საქონლის ტვინს გადავავლოთ მდულარე წყალი, გავასუფთავოთ კანისგან, გავრეცხოთ ცივ წყალში და დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად. მოვაყაროთ მარილი, პილპილი და მოვხრაკოთ ცხიმთან, გაცხელებულ ტაფაზე. როდესაც ოდნავ შეწითლდება, ჩავამატოთ კარაქში მოშუშული წვრილად დაჭრილი ხახვი, ქინძი, კამა, ოხრახუმი და კიდევ გავაგრძელოთ შუშვა. შემდეგ მთლიანად გადავიღოთ ტაფაზე, ზევიდან მოვასხათ არაჟანთან ერთად გათქვეფილი კვერცხი და შევდგათ ლუმელში გამოსაცხობად. როცა მზად იქნება, სუფრაზე მიტანის წინ ზევიდან მოვასხათ დამდნარი კარაქი.

შემწვარი თირკმელი

თირკმელი – 1 კილოგრამი; კარაქი – 100 გრამი; კვერცხი – 3 ცალი; ხახვი 4-5 თავი; ფქვილი – რამდენიც დასჭირდება; მწვანილი, ყვითელი ყვავილი, პილპილი, მარილი – გემოვნებით

თირკმელი დავალბოთ წყალში ერთი საათით, შემოვაცალოთ ზედმეტი ქონი და კანი. დავჭრათ ბრტყელ ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი, შავი პილპილი. თითოეული ნაჭერი ამოვავლოთ პურის ფქვილში და შევწვათ გაცხელებულ კარაქიან ტაფაზე. როდესაც კარგად გაწითლდება, ჩავალაგოთ ფართოძირიან ქვაბში, ზევიდან დავაყაროთ კარაქში მოშუშული წვრილად დაჭრილი ხახვი, ქინძი, კამა, ტარხუნა, ოხრახუმი, მარილთან ერთად დავნაყოთ ყვითელი ყვავილი (ზაფრანა), გავხსნათ ხორცის წვენში და დავასხათ თირკმელს. ქვაბს დავახუროთ სახურავი და მოვშუშოთ თავისივე ორთქლში. ასეთნაირად მომზადებული თირკმელი გადავიტანოთ ტაფაზე, ზევიდან მოვასხათ გათქვეფილი კვერცხი და შევდგათ ღუმელში გამოსაცხობად.

შემწვარი თირკმელი მდოგვის სოუსით

ხბოს თირკმელი – 2 ცალი; მდოგვი – 1 ჩ.კ.; კარაქი ან გამდნარი ქონი – 1 ს.კ.; მწვანილი – 1 ჩ.კ.; ლიმონის წვენი – 1 ჩ.კ.; სოუსისთვის: მარილი, პილპილი – გემოვნებით; კარაქი – 50 გრამი; ღვინო – 1 ღვინის ჭიქა

ხბოს ორი თირკმელი გავასუფთაოთ აპკისგან, კარგად გავრეცხოთ და გავამშრალოთ სუფთა ტილოთი. არ გავჭრათ, ისე დავდოთ ტაფაზე გაცხელებულ კარაქში ან გამდნარ ქონში, მაღალ ცეცხლზე.

თირკმელები შევწვათ ორივე მხრიდან ისე, რომ ძალიან არ გაწითლდეს (შეიძლება შევწვათ აირლუმელშიც), გავაგრძელოთ შეწვა დაახლოებით 20 წუთის განმავლობაში. დავჭრათ ნაჭრებად, დავალაგოთ ლანგარზე და თბილად შევინახოთ, სანამ მზად არ იქნება სოუსი.

სოუსისთვის მოვამზადოთ წინასწარ: 1 ჭიქა ღვინო, 2-3 ჩ.კ. კარაქი, 1 ჩ.კ. ლიმონის წვენი, 1 ჩ.კ. წვრილად დაჭრილი მწვანილი. დავასხათ შემწვარ თირკმელს ჯერ მხოლოდ ღვინო, წამოვადულოთ. დუდილის დროს დავამატოთ მდოგვი, კარაქი, მწვანილი, ლიმონის წვენი, პილპილი, მარილი.

სუფრაზე მივიტანოთ ცხელი, უმჯობესია კარაქში შემწვარ პურის პატარა ნაჭრებთან ერთად.

მოხარშული ფაშვი ცხარე საწებლით

ფაშვი – 1 კილოგრამი; ხახვი 2-3 თავი; დაფნის ფოთოლი 2-3 ცალი; წიწაკა 1-2 ცალი; მწვანელი, ნიორი, მარილი – გემოვნებით

გასუფთავებული ფაშვი კარგად გავრეცხოთ ჩამდინარე წყალზე, მერე დავმდუღროთ, დანით გავფხიკოთ და თან გარსი მოვაცილოთ, მერე ხელახლა გავრეცხოთ ცივი წყლით. ასეთი წესით მომზადებული ფაშვი დიდ ოთხკუთხედ ნაჭრებად დავჭრათ, მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ ცივი წყალი, დავუმატოთ ხახვი, დაფნის ფოთოლი, მარილი, ოხრახუმში და ვხარშოთ დაახლოებით 4-5 საათი.

წიწაკა წინასწარ დავალბოთ მდულარე წყალში, წყალი გადავწუროთ და წიწაკა მარილთან ერთად კარგად დავნაყოთ. დავუმატოთ ქინძი, ქონდარი, რეჰანი, კამა, წმინდად დანაყილი ნიორი, ყველაფერი ეს ავურიოთ ფაშვის ბულიონში.

მოხარშული ფაშვი ძალიან წვრილად დავჭრათ, მოვათავსოთ შესაფერ ქურჭელში. ზევიდან მოვასხათ მომზადებული საწებელი და სუფრაზე ცხელ-ცხელი მივიტანოთ.

შეიძლება აღნიშნული კერძი ცივი სახითაც მივიტანოთ სუფრაზე. ამ შემთხვევაში საკმაო უნდა ავურიოთ ფაშვში ბულიონის გარეშე.

შემწვარი ფაშვი კოწახურით

ფაშვი – 1 კილოგრამი; ხახვი 4-5 თავი; გამხმარი კოწახური, პილპილი, მარილი – გემოვნებით

მოხარშული ფაშვი წვრილ მოგრძო ნაჭრებად დავჭრათ, მოვაყაროთ მარილი, პილპილი, მოვათავსოთ ცხიმთან ცხელ ტაფაზე და კარგად შევწვათ. დავუმატოთ წვრილად დაჭრილი მომუშული ხახვი, კარგად ავურიოთ, ვშუშოთ კიდევ 5 წუთი და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

გამხმარი კოწახური კარგად დავნაყოთ, ავურიოთ შემწვარ ფაშვში, მოვათავსოთ შესაფერ ჭურჭელზე და მოვაყაროთ დაჭრილი ხახვი (ან მწვანე ხახვი).

შემწვარი ძროხის ხორცი ყველით

ძროხის ხორცი – 1 კილოგრამი; ხახვი – 400 გრამი; ყველი – 500 გრამი; მაიონეზი – 2 კილა

სუკი ან ძროხის ხორცის რბილი ნაწილი დავჭრათ თხელ ნაჭრებად და საბეგვით ან დანით კარგად დავბეგვოთ. თუნუქის ფურცელზე დავაწყოთ ერთ წყებად დაბეგვილი ხორცი. ზემოდან დავაყაროთ რგოლებად ან ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი, შემდეგ დავაწყოთ თხლად დაჭრილი, მაგარი, ნაკლებმარილიანი ყველი (შვეიცარული, სულგუნი) ისე რომ ხახვი დაიფაროს, ზემოდან დავასხათ მაიონეზი, შევდგათ აირლუმელში, შევწვათ, სანამ ზემოდან არ შეწითლდება.

ძროხის ხორცის კატლეტი

ხორცი (რბილი) – 500 გრამი; თეთრი პური – 125 გრამი; წყალი, ან რძე – 3/4 ჩ.ჭ.; კვერცხი – 2 ცალი; ნიორი 3-4 კბილი; დანაყული ორცხოზილა 3/4 ჩ.ჭ.; ერბო, ან რომელიმე ცხიმი – 2 სუფრის კოვზი; ხახვი 1-2 თავი; დაფქული ხმელი ქინძი, ქონდარი 1-1 ჩ.კ.; მარილი, პილპილი – გემოვნებით;

ხორცი გავრეცხოთ. გავაცალოთ ძარღვები და ძვლები. დავჭრათ პატარ-პატარა ნაჭრებად და გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში. დავუმატოთ რძეში ან წყალში დამზალი თეთრი პური, ხახვი, ნიორი და ხელმეორედ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში.

შევაზავოთ ხმელი მწვანელით, მარილით, დანაყული შავი პილპილით. დავამატოთ კვერცხი და კარგად ავურიოთ. მიღებული მასალიდან ავიღოთ პატარ-პატარა გუნდები. მივცეთ მოგრძო კატლეტის ფორმა. ამოვაველოთ დაფქულ ორცხოზილაში. ჩავალაგოთ ცხელ ერბოიან ტაფაში და შევწვათ ორივე მხრიდან. შემწვარი კატლეტები გადმოვიღოთ ლანგარზე. გარნირად შემოვუწყოთ შემწვარი კარტოფილი, ან კარტოფილის პიურე. მოშუშული კომბოსტო, ან სხვა.

კატლეტი

რბილი ხორცი – 750 გრამი; ხახვი – 1 ცალი საშუალო სიდიდის; პური – 1 ნაჭერი; სტაფილო – 1 ცალი; კარტოფილი – 1 ცალი; კვერცხი (ფქვილი) – 1 ცალი (1 სუფრის კოვზი); ცხიმი – 100 გრამი; ორცხობილა დაფქული – 2 ს.კ.; მარილი, პილპილი, მწვანილი – გემოვნებით

ასეთი კატლეტი მზადდება ძროხის, ღორის ან ცხვრის ხორცისგან. გავატაროთ ხორცსაკვებ მანქანაში მსუქანი ხორცი. ხორცთან ერთად გავატაროთ ხახვი, რომელიც წინასწარ იქნება ცხიმში მოშუშული, ბოლოს კი გავატაროთ წყალში დამბალი და გაწურული თეთრი პურის გული. უკეთესია ხორცს ორჯერ თუ გავატარებთ ხორცსაკვებ მანქანაში. კატლეტი რომ ნაზი გამოვიდეს, კარგია ხორცთან ერთად გავატაროთ გასუფთავებული 1 ცალი სტაფილო და ერთი კარტოფილი. ფარშს დავამატოთ 1 ცალი კვერცხი, მარილი, პილპილი და წვრილად დაჭრილი მწვანილი. ფარში კარგად ავურიოთ ხის კოვზით. ხის დაფაზე დავყაროთ დაფქული ორცხობილა, საჭირო რაოდენობის ფარში ავიღოთ კოვზით, დავაგუნდაოთ, ამოვავლოთ ორცხობილაში, შემდეგ კი მივცეთ სასურველი ფორმა (მოგრძო ან მრგვალი). შევწვათ კარგად გაცხელებულ ტაფაზე გადამდნარ ქონში.

ხბოს ხორცი მწვანე ხახვით

ხბოს ხორცი – 400 გრამი; ნიორი – 1 კბილი; ქონდარი – 1 ჩაის კოვზი; მწარე წიწაკა – 1 ცალი; მწვანე ხახვი – 300 გრამი; ზეთი – 1 ს.კ.; ძმარი – 1 ს.კ.; თეთრი ღვინო – 100 გრამი

ხორცი გავრეცხოთ, დავჭრათ თხელ ნაჭრებად. დაწურულ ხორცს წავუსვით ნიორი, ქონდარი, მარილი და პილპილი.

ხახვი გავასუფთავოთ და გავრეცხოთ.

ტაფაზე უცხიმოდ შევწვით ხორცი ყველა მხრიდან 2 წუთის განმავლობაში. შემდეგ ზეთში მოვხრაკოთ ხახვი. დავასხათ ზედ ძმარი და ღვინო. დავაწყოთ ზემოდან ხორცი და ვშუშოთ თავდახურულ ჭურჭელში 8-10 წუთი. ამის შემდეგ ხორცი ხახვით მოვიტანოთ მაგიდაზე.

ბივშტექსი

ლორი – 100 გრამი; ფარში – 400 გრამი; ნიორი – 2 კბილი; კვერცხი – 1 ცალი; პომიდორი 2-3 ცალი; ხაჭო – 1 ს.კ.; ხახვი – 1 დიდი თავი; წითელი ტკბილი წიწაკა – 2 ცალი; წყალი ან ბულიონი – 1 ლიტრი; დაჭრილი ოხრაბუში – 1 ს.კ.; პილპილი, მარილი – გემოვნებით

ლორი დავჭრათ წვრილად და ქვაბში აურიოთ დანაყულ ხორცთან. გავფცქვნათ ხახვი და ნიორი, დავჭრათ წვრილად, შევურიოთ კვერცხი, ხაჭო და დავუმატოთ ფარში. მოვაყაროთ მარილი, პილპილი და ავურიოთ, რომ მივიღოთ ერთგვაროვანი ფარშის მასა. შემდეგ დავამატოთ ბივშტექსები.

ხახვი გავასუფთაოთ, ტკბილი წიწაკა გავრეცხოთ, გავჭრათ და გამოვაცალოთ თესლი, დავჭრათ ნაჭრებად ზომით 0,5 სმ. პომიდორი გავფრცქვნათ და დავჭრათ.

ტაფაზე (მიუწველი ზედაპირით) გავაცხელოთ კარაქი და ბივშტექსი ყველა მხრიდან შევწვათ 3-4 წუთის განმავლობაში. ამის შემდეგ ბივშტექსი გადმოვიღოთ თბილად გილას, რომ არ გაცივდეს.

დარჩენილ ცხიმში მოვხრაკოთ ხახვი და ტკბილი წიწაკა და განუწყვეტლივ მორევით მოვიყვანოთ გავარდისფერებამდე.

დავამატოთ პომიდორი და ბულიონი, ასევე მარილი და პილპილი, დანაყილი წიწაკა, დავახუროთ ქვაბს სახურავი და 15 წუთი ვშუშოთ.

ბივშტექსი ჩავდოთ სოუსში და გავაცხელოთ 3 წუთი. მოვაყაროთ მწვანელი და მივიტანოთ მაგიდასთან.

ბივშტექსი

ძროხის ხორცი – 500 გრამი; კარაქი – 100 გრამი; მარილი, პილპილი - გემოვნებით

ხორცი გავრეცხოთ, მოვაცალოთ ძარღვები, მყესები, დავჭრათ ბოჭკოების განივად 100-150 გრ. ნაჭრებად. ხორცი დავბეგვოთ ხის ჩაქუჩით და მოვაყაროთ მარილი და პილპილი. შევწვათ ცხელ ცხიმთან ტაფაზე 15-20 წუთის განმავლობაში.

სუფრაზე შეიძლება მივიტანოთ შემწვარ კარტოფილთან, გახეხილ პირშუმხასთან და მჟავე კიტრთან ერთად.

ღორის ფილე კომბოსტოთი

კომბოსტო – 1 პატარა თავი; ღორის ფილე – 250 გრამი; ზეთი – 2 სადილის კოვზი; მარილი, პილპილი; სოიოს სოუსი – 2 ს.კ.; მწვანილი

კომბოსტო გავასუფთავოთ, გავჭრათ შუაზე და ამოვაჭრათ მურკი. ამის შემდეგ კომბოსტო დავჭრათ წვრილად.

ტაფაზე გავაცხელოთ ზეთი. რიგრიგობით მოვხრაკოთ კომბოსტო, შემდეგ ხორცი.

კერძი შევაზავოთ მარილით, პილპილით და სოიოს სოუსით, ჩავამატოთ მწვანილი და მივიტანოთ მაგიდაზე.

ღორის ხორცი ბრინჯით

მოვთუშოთ დაჭრილი ღორის ხორცი თავის ცხიმთან ერთად. დავამატოთ დაჭრილი ხახვი და სუნელები. აუცილებლად ქონდარი. დავამატოთ 1კოვზი ძმარი. რომ მოითუმება დავასხათ 2 ჭიქა წყალი და ნახევარი ჭიქა ბრინჯი. რომ ჩაშრება დავამატოთ მწვანილები და პილპილი. დავამატოთ გახეხილი სტაფილო .

ძროხის ხორცი მაიონეზით

მოხარშული ხორცი – 300 გრამი; მაიონეზი – 100 გრამი; არაჟანი – 50 გრამი; მარილი, პილპილი – გემოვნებით

ცივი მოხარშული ძროხის ხორცი დავჭრათ წვრილ ნაჭრებად, ცალკე პატარა თასში ჩავასხათ მაიონეზი, დავამატოთ მარილი, პილპილი, არაჟანი და ვურიოთ. შემდეგ მოვასხათ ხორცს.

ჩაქაფული

1 კგ ბატონის ხორცი, 300 გრ მწვანე ხახვი, 1 ჭიქა თეთრი ღვინო, 1 კონა ტარხუნა, 300 გრ მწვანე ტყემალი, ქინძი, კამა, წიწაკა, მარილი - გემოვნებით.

ბატონის ხორცი გავასუფთავოთ, მოვაცილოთ ზედმეტი ქონი, გავრეცხოთ და დავჭრათ პატარა ნაჭრებად.

წვრილად დავჭრათ მწვანე ხახვი, ტარხუნა, ქინძი, კამა, წიწაკა, კარგად გადავურიოთ.

ქვაბში ჩავდოთ დაჭრილი ხორცის ნახევარი, ზემოდან დავადოთ დაჭრილი მწვანე ხახვი, შემდეგ დავდოთ დარჩენილი ხორცი, შემდეგ ისევ მწვანე ხახვი, ბოლოს კი ზემოდან დავდოთ ტყემალი, დავასხათ 1 ჭიქა წყალი, დავახუროთ სახურავი და შემოვდგათ ქვაბი ნელ ცეცხლზე. ხარშვის ბოლოს დავამატოთ ერთი ჭიქა თეთრი ღვინო.

ჩანახი

500 გრ ცხვრის ხორცი, 500 გრ კარტოფილი, 5 ც ბადრიჯანი, 5 თავი ხახვი, 500 გრ პომიდორი, 150 გრ დუმა, წიწაკა, ოხრახუში, ქინძი, პილპილი და მარილი - გემოვნებით.

ცხვრის ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი. კარტოფილი გავფცქვნათ, გავრეცხოთ, დავჭრათ მსხვილ ნაჭრებად. თავი ხახვი დავჭრათ ალყა-ალყა. ბადრიჯანს მოვაჭრათ ყუნწი, გავრეცხოთ, გავჭრათ გვერდზე, ჩავდოთ დუმა, მარილი, პილპილი და წვრილად დაჭრილი ქინძი და ოხრახუში.

თიხის ქოთანში (ემალის ქვაბში) ჩავდოთ ჯერ ხორცის ნაჭრები, ზემოდან კარტოფილი, შემდეგ ბადრიჯანი, დაჭრილი ხახვი და პომიდვრები, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში, წიწაკა, მარილი.

მასას დავასხათ 1 ჭიქა წყალი (ან პომიდვრის წვენი) და შევდგათ ქურაში. არ მოვურიოთ და ისე ვხარშოთ მზადყოფნამდე. მაგიდასთან მივიტანოთ იმავე ჭურჭელში.

ბატუნის ხორცი ჩაშუშული ახალი ბოსტნეულით

ბადრიჯანი – 2 ცალი; ყაბაყი – 2 ცალი; ხახვი – 1 ცალი; ბატუნის ხორცი – 400 გრამი; პომიდორი – 400 გრამი; ნიორი – 1 კბილი; წითელი წიწაკა – 1 ცალი; ზეითუნის ზეთი – 1 ს.კ.; ხორცის ბულიონი (შინაური ან კუბიკის) – 1 ჭიქა; ღვინო – 150 გრამი; მწვანელი – გემოვნებით

ბადრიჯანი და ყაბაყი გავრეცხოთ, მოვაჭრათ ბოლოები და დავჭრათ პატარა კუბიკებად (ზომით დაახლოებით 1 სმ). ხახვი გავასუფთაოთ და დავჭრათ ალყა-ალყა.

ხორცი გავამშრალეთ და ისიც დავჭრათ პატარა კუბიკებად (ზომით დაახლოებით 2 სმ). მოვაყაროთ მარილი და პილპილი.

პომიდორი დავჭრათ და დავაყაროთ საცერზე, რომ დაიწუროს. გამოვაცალოთ თესლი დავაქუცმაცოთ. დავჭრათ წვრილად ნიორი და ტკბილი წიწაკა.

დიდ ქვაბში ან ღრმა ტაფაში ჩავასხათ ზეითუნის ზეთი და მოვხრაკოთ ბოსტნეული. შევაზავოთ მარილით პილპილით, დანაყული ნიორით და სხვადასხვა მწვანელით. დავასხათ პომიდვრის წვენი, ბულიონი და ღვინო. ვშუშოთ 10 წუთის განმავლობაში, დავამატოთ დაჭრილი ბატუნის ხორცი, მოვურიოთ და გავაგრძელოთ მოშუშვა ხორცის მოხარშვამდე. საჭიროების შემთხვევაში დავამატოთ მარილი და პილპილი.

გულიაში ტკბილი წიწაკით

ღორის ხორცი – 200 გრამი; ხახვი – 2 თავი; ღორის ქონი – 50 გრამი; ტკბილი მწვანე (ან ყვითელი) წიწაკა – 600 გრამი; პომიდორი მწიფე – 300 გრამი; ტკბილი დაფქული წიწაკა – 1 ს.კ.; მარილი, მწვანელი – გემოვნებით

ღორის ხორცი გავრეცხოთ და დავწუროთ. დავჭრათ პატარა კუბიკებად. ხახვი გავფრცქვნათ და დავჭრათ.

ქვაბში მოვხრაკოთ ხახვი ღორის ქონში, მოვაყაროთ წიწაკა და მაშინვე დავაყაროთ დაჭრილი ხორცი. დაბალ ცეცხლზე ჩავშუშოთ ხორცი დაახლოებით ერთი საათის განმავლობაში. თუ წყალს დაიშრობს, დავამატოთ ნახევარი ჭიქა.

ტკბილი წიწაკა გავჭრათ ოთხ ნაწილად, გამოვაცალოთ თესლი, გავრეცხოთ და დავჭრათ თხელ ნაჭრებად. მწიფე პომიდორს გადავავლოთ მდულარე წყალი, გავფრცქვნათ, გავჭრათ ოთხ ნაწილად. წიწაკა და პომიდორი ჩავყაროთ ხორციან ქვაბში და ვადულოთ კიდევ 20 წუთი. დავამატოთ მარილი, მწვანელი და მივიტანოთ მაგიდაზე.

პასტიციო (ბერძნული ნაციონალური კერძი)

გავხვით 2 ხახვი, მოვათავსოთ საშუალო ზომის ქვაბში, ოდნავ მოვშუშოთ და დავამატოთ ნახევარი კილო გატარებული ხორცი, ვშუშოთ 15 წუთი და შემდეგ დავუმატოთ ნახევარი ჭიქა ტომატი. ვადულოთ კიდევ 10 წუთი. მოვხარშოთ მსხვილი მაკარონი. ავადულოთ 800 გრამი რძე, ავთქვიფოთ 2 კვერცხის ცილა და როცა შესქელდება ნელ–ნელა ჩავუმატოთ გულიც. ათქვეფილი კვერცხი ჩავამატოთ ადუღებულ რძეში და ურიოთ, ჩავყაროთ 3 სუფრის კოვზი ფქვილი და გავაგრძელოთ მორევა, როცა ფქვილი რძეში კარგად გაიხსნება გაზქურიდან გადმოვდგათ. ჟარუნაზე დავასხათ ზეთი, დავაწყოთ ზემოდან მოხარშული მაკარონი, ზევიდან მოვაყაროთ გახეხილი ყველი, მოშუშული გატარებული ხორცი და ბოლოს მოვასხათ კრემი. შევდგათ გამოსაცხობათ 190 გრადუსზე.

ხბოს ხორცის შნიცელი ვარდისფერი გრეიფრუტით

ხბოს შნიცელი – 4 ცალი (თითო 150 გრამი); კარაქი – 2 სუფრის კოვზი; ზეთი – 1 სუფრის კოვზი; გრეიფრუტი (ვარდისფერი) – 2 ცალი; დანაყული ნიგოზი – 1 ს.კ. ; ფორთოხლის ლიქიორი – 20 მლ; მარილი, პილპილი, მუსკატი – გემოვნებით

ხბოს ხორცის შნიცელი გავჭრათ სიბრტყეზე, დავბეგვოთ და დავწუროთ, რომ სისველე არ ჰქონდეს.

ტაფაზე გავაცხელოთ ცხიმი და მაღალ ცეცხლზე შევწვათ შნიცელი ორივე მხრიდან, სანამ ქერქს არ გაიკეთებს. მოვაყაროთ მარილი, პილპილი, მუსკატი. ჩავდოთ დახურულ ჭურჭელში.

ერთი გრეიფრუტიდან გამოვწუროთ წვენი, დავამატოთ ლიქიორი, დავასხათ ტაფაზე და ვადულოთ, სანამ მესამედი არ დარჩება. სოუსს დავამატოთ მარილი, პილპილი, მუსკატი, ჩავდოთ შიგ ხორცი, დავასხათ თავისი წვენი და წამოვადულოთ.

გავფრცქვნათ მეორე გრეიფრუტი, მოვაცილოთ თეთრი ფენა და მჭრელი დანით დავჭრათ ძალიან თხელ გამჭვირვალე ნაჭრებად.

ოთხ თევშზე ლამაზად დავალაგოთ გრეიფრუტის თხელი ნაჭრები, მოვასხათ ხორციანი სოუსი და ზემოდან მოვაყაროთ დანაყული ნიგოზი.

ძროხის სუკი მწვანე სალათითა და პომიდვრით

ძროხის სუკი – 500 გრამი; მწვანე სალათა – 1 საშუალო თავი; პომიდორი – 4 ცალი; ზეთუნის ზეთი – 2 ს.კ.; ნიორი – 2 კბილი; ლიმონის წვენი – 1 ს.კ.; მარილი, პილპილი, მწვანელი – გემოვნებით

სუკი გავრეცხოთ და გავამშრლოთ. ხორცი დავჭრათ 1სმ. სიგანის მოგრძო ნაჭრებად, მოვაყაროთ მარილი, პილპილი და დანაყული ნიორი.

სალათა გავარჩიოთ, მოვაჭრათ მურკი და დავჭრათ სიგრძეზე განიერ ნაჭრებად, გავრეცხოთ და კარგად დავწუროთ. ხახვი გავფრცქვნათ და დავჭრათ წვრილად.

პომიდორს გადავავლოთ მდუღარე, გავფრცქვნათ, გამოვაცალოთ თესლები და დავჭრათ პატარა კუბიკებად.

ანტიმიწვრობის ზედაპირიან ტაფაზე დავასხათ ზეთი და ხორცი შევწვათ დიდ ცეცხლზე, შემდეგ ხორცი გადავიტანოთ დახურულ ჭურჭელში.

დარჩენილ ცხიმში საშუალო სიმხურვალის ცეცხლზე მოვხრაკოთ ხახვი და სალათა, დავამატოთ დაჭრილი პომიდორი, ლიმონის წვენი. ტაფას დავახუროთ სახურავი და ვშუშოთ 3-4 წუთი. შემდეგ შევურიოთ ბოსტნეულს და ყველაფერი ერთხელ კიდევ მივიყვანოთ ადუღებამდე. გემოვნებით დავამატოთ მარილი, პილპილი, სხვადასხვა მწვანელი.

შერეული ხორციან

500გრ მოხარშული ხორცი; 1კგ კარტოფილი; 500გრ სოკო; 300 გრ ყველი; 2 თავი ხახვი; 100გრ კეტჩუბი; 100გრ მაიონეზი; მარილი და პილპილი გემოვნებით;

წვრილად დაჭრილი კარტოფილი მოვათავსოთ ცხიმმოსხმულ ღრმა ტაფაზე და შევდოთ ღუმელში დაახლოებით 10 წუთით, როდესაც კარტოფილი ფერს შეიცვლის გამოვიღოთ ღუმელიდან და მოვაყაროთ მოხარშული ხორცი ფენებად, გავაჩეროთ ღუმელში ხორცის შებრაწვამდე. შემდეგ გამზადებულ მასას მოვაყაროთ სოკო, წვრილად დაჭრილი ხახვი, შევდგათ ღუმელში დაახლოებით 3 წუთით, 3 წუთის მერე გამოვიღოთ და მოვაყაროთ გახეხილი ყველი, მოვასხათ მაიონეზის და კეტჩუბის ნაზავი, კერძი მზადაა.

ლორის ნეკნები კომბოსტოთი

კომბოსტო – 600 გრ.; ზეთი – 1 ს.კ.; ხახვი – 1 თავი; ლორის ხორცი – 200 გრ.; მარილი, პილპილი, მუსკატი – გემოვნებით.

კომბოსტო გავასუფთაოთ, გავრეცხოთ და დავჭრათ მოზრდილ ნაჭრებად.

მარილიანი წყალი ავადულოთ, ჩავდოთ კომბოსტო და ვხარშოთ 7 წუთის განმავლობაში ისე, რომ ძალიან არ ჩაიხარშოს, გადავწუროთ, გადავაგლოთ ცივი წყალი და დავდგათ, რომ კარგად დაიწუროს.

დიდ, მაღალ ტაფაზე დავასხათ ზეთი და მოვხრაკოთ ხახვი.

ლორის ნეკნები დავჭრათ ნაჭრებად და კომბოსტოსთან ერთად მოვხრაკოთ ტაფაზე. კერძი შევკაზმოთ მარილით, პილპილით, მუსკატით. ტაფას დავახუროთ სახურავი და ვშუშოთ კიდევ 7 წუთის განმავლობაში.

დაკეპილი შნიცელი

ძროხის ხორცი – 500 გრ.; დანაყილი ორცხოზილა – 1/2 ჩაის ჭიქა; ერბო – 2 სუფრის კოვზი; მარილი, პილპილი – გემოვნებით

ძროხის ხორცის რბილი ნაჭერი გავრეცხოთ. მოვაცილოთ ძარღვები. დავჭრათ ნაჭრებად და გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში ან დანით ძალიან წვრილად დავჭრათ. მივუმატოთ მარილი, პილპილი და გავაკეთოთ რამოდენიმე ოვალური ფორმის, ნახევარი სანტიმეტრი სისქის შნიცელი. დამზადებული შნიცელი მოვათავსოთ ცხელ, ერბოიან ტაფაზე და შევწვათ ორივე მხრიდან. გარნირად შემოვუწყოთ კარტოფილის პიურე ან ბოსტნეული. საფრაზე მიტანისას ზევიდან მოვასხათ დამდნარი ერბო.

ანტრეკოტი შემწვარი რკინის ბადეზე

ხორცი ანტრეკოტი – 6 ცალი; გადამდნარი ქონი – 1 ჩ.კ. ან ქონის ნაჭერი; კარაქი – 1 ჩ.კ.

ანტრეკოტი მზადდება საქონლის დაკვლიდან 3 დღის შემდეგ, (რადგან ახალი დაკლული ხორცი როგორც არ უნდა შეწვათ მაინც მაგარი იქნება.)

“გრეტერი” კარგად გავაცხელოთ. ხორცი დავბეგვოთ ხის ჩაქუჩით ან დანის სახელურით. მოვაყაროთ მარილი. გავამშრალოთ ტილოთი და დავდოთ ძალიან გაცხელებულ რკინის ბადეზე (“გრეტერზე”), რომელსაც წასმული ექნება ცხიმი (უმი ქონი ან ბუმბული დასველებული გადამდნარ ქონში). როცა ხორცის ერთი მხარე შეიწვება, გადავაბრუნოთ მეორე მხარეზე. შეწვის ხანგრძლივობა დამოკიდებულია ანტრეკოტის სისქეზე. კარგ ცეცხლზე ანტრეკოტი იწვება 10-15 წუთი. ანტრეკოტი მზად არის, როცა მის ზედაპირზე წარმოიქმნება 2-3 წვეთი მოწითალო წვენი. ანტრეკოტის ყველა კერძზე დავადოთ თითო ნაჭერი კარაქი. სუფრაზე მივიტანოთ შემწვარ კარტოფილთან და სალათასთან ერთად.

აირღუმელში შემწვარი ხორცი

ხორცი (რბილი) – 1 კგ.; ხახვი – 3 თავი საშუალო სიდიდის; გამდნარი ქონი – 1 ს.კ.; ტომატ-პიურე – 1 ს.კ.; მარილი - გემოვნებით

ავილოთ გვერდის ნაჭერი ხორცი, მოვაყაროთ მარილი და გავაჩეროთ ნახევარი საათი.

დავდოთ ფურცელზე, მოვაყაროთ მრგვლად, თხელ ნაჭრებად დაჭრილი ხახვი, მოვასხათ გადამდნარი ქონი და შევწვათ აირღუმელში ყველა მხრიდან. გადმოვიტანოთ თავდახურულ ქვაბში, დავდგათ ზევიდან ქურაზე, ხანგამოშვებით დავასხათ ცოტა წყალი და ვხარშოთ 1,2 – 2 საათი, სანამ ხორცი არ დარბილდება. წავუსვათ გადამდნარი ქონი და შევდგათ ისევ აირღუმელში, სანამ კარგად დაიბრაწება. როცა ხორცი მზად იქნება, დავჭრათ თხელ ნაჭრებად და გვექონდეს სითბოში, სანამ მოვამზადებდეთ სოუსს.

ამისათვის ხორცის წვენი გადავწუროთ, დავამატოთ წყალი და ტომატ-პიურე. წამოვადულოთ, გავწუროთ საწურზე, მოვასხათ შემწვარ ხორცს. სუფრაზე მივიტანოთ კარტოფილის ან მოხარშული მაკარონის გარნირით, რომელსაც მოსხმული ექნება გამდნარი კარაქი.

ხორცის სალატი

*ძროხის ხორცი – 500 გრ.; ხახვი – 300 გრ.; ბოლოკი – 300 გრ.; მაიონეზი – 1 კილა;
ზეთი – 50 გრ.; მარილი, პილპილი – გემოვნებით.*

ძროხის მჭლე ხორცი მოვხარშოთ, დავჭრათ წვრილად და ხელით დავშალოთ პატარა ნაწილებად. ზეთში მოვშუმოთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი.

ბოლოკი გავხეხოთ სახეხზე. შემდეგ მოხარშული ხორცი, მოშუმული ხახვი, გახეხილი ბოლოკი და მაიონეზი ერთად ავურიოთ, შევაგემოთ მარილითა და პილპილით.

პამტეტი

ღორის სალა – 100 გრ.; ძროხის ღვიძლი – 500 გრ.; ხახვი – 2 თავი; სტაფილო – 2-3 ცალი; კარაქი – 100 გრ.; მარილი, პილპილი – გემოვნებით

ღორის სალა, ხახვი, სტაფილო და ღვიძლი ჩავშუშოთ სქელ, თავდახურულ ტაფაში საშუალო ცეცხლზე. ცხელივე გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში, დავამატოთ კარაქი, მარილი, შავი პილპილი გემოვნებით და კარგად ავურიოთ.

პაშტეტი (მეორენაირად)

*ძროხის ღვიძლი – 500 გრ.; კარაქი – 200 გრ.; ხახვი – 2 თავი; სტაფილო – 2-3 ცალი;
მარილი, პილპილი – გემოვნებით*

მოხარშოთ ღვიძლი, ხარშვაში ჩავაყოლოთ ხახვი, სტაფილო, დაფნის ფოთოლი. მოხარშულ ღვიძლის ნაჭრებს გავაცალოთ თხელი კანი (აპკი) და ცხელივე ორჯერ გავატაროთ ხორცსაკეპ მანქანაში სტაფილოსთან და ხახვთან ერთად. დავამატოთ კარაქი, მარილი, შავი პილპილი და კარგად ავურიოთ.

ჩამუშავებული ხორცი (“ქარკოვი”)

*ხორცი – 1,5 კგ.; ქონი – 50 გრ.; ბულიონი (წყალი) – 2 ზ.კ.; დაფნის ფოთოლი – 2 ცალი;
ხახვი – საშუალო სიდიდის 3 ცალი; პილპილი – 5 მარცვალი; მარილი – გემოვნებით*

ავიღოთ რბილი ხორცი, რამოდენიმე ადგილას ჩავუდოთ ქონი და ნიორი, დავახვიოთ, გადავახვიოთ ძაფი ისე, რომ სასურველი ფორმა მიიღოს. ჩავდოთ დაბალ ქვაბში და შევწვათ გადამდნარ ქონში ყველა მხრიდან. ნახევარი საათის შემდეგ დავასხათ 2 ჭიქა წყალი ან ბულიონი, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, დაფნის ფოთოლი, წიწაკა, დავახუროთ სახურავი და შევდგათ აირლუმელში. ვშუშოთ 3 საათი, შუშვის დროს რამოდენიმეჯერ გადავაბრუნოთ. 3 საათი შუშვის შემდეგ ავხადოთ ქვაბს სახურავი, ქვაბის ძირზე დაგროვებული წვენი პერიოდულად დავასხათ ხორცს და კიდევ ნახევარი საათი ვშუშოთ სანამ არ დაიბრაწება. თუ სითხე მთლიანად ამოშრა, დავამატოთ ცოტა წყალი. ხორცი ამოვიღოთ ლანგარზე, მოვხსნათ ძაფი და დავჭრათ ნაჭრებად, წვენი გავწუროთ საცერზე, მოვასხათ ხორცს, დავამატოთ არაჟანი ან ცალკე ჭურჭლით მივიტანოთ. ასე მომზადებული ხორცი სუფრაზე მიიტანება ბოსტნეულის გარნირთან ერთად.

წვნიანი გულიაში

მომზადების დრო: 1 საათი. (10 პორცია) რა არის საჭირო: 350 გ საქონლის ხორცი, 150 გ ხახვი, 15 გ ნიორი, 100 გ კარაქი, 20 გ პილპილი, 20 გ წითელი პილპილი, 20 გ მარილი, 1 გ ძირა, 150 გ ფქვილი, 2 ლ საქონლის ბულიონი, 1 კგ. კარტოფილი, 1 გ მაიორანი. მომზადების წესი: გავფრცქვნათ ხახვი და ნიორი, წვრილად დავჭრათ და მოვხარშოთ ქვაბში 30 გ კარაქში, ხორცი დავჭრათ ოთხკუთხედად და ჩავდოთ იმავე ქვაბში, შევწვათ 3-4 წთ-ის განმავლობაში და თან მოვურიოთ. დაამატეთ მარილი, წითელი წიწაკა, პილპილი და ძირა. დავასხათ ბულიონი და მოვიყვანოთ დუღილამდე. კარტოფილი გავფრცქვნათ, დავჭრათ მსხვილად და ჩავყაროთ ქვაბში. ტაფაში კარაქთან ერთად მოვხალოთ ფქვილი, გაყავისფრებამდე და დაამატეთ წვნიანს რომ ის გასქელდეს, ადუღეთ 30 წუთის განმავლობაში, ჭამის წინ დაამატეთ მაიორანი და პილპილი გემოვნებით

შნიცელი ვენურად

*ხბოს ხორცი (რბილი) – 750 გრ.; ფქვილი – 1 სუფრის კოვზი; კვერცხი – 2 ცალი;
ორცხობილა – 2 სუფრის კოვზი; გადამდნარი ქონი და ზეთი – 2 სუფრის კოვზი;
მარილი - გემოვნებით*

კარგი შნიცელი რომ მივიღოთ, ხორცი უნდა დავჭრათ ხორცის ბოჭკოების საწინააღმდეგო მიმართულებით. ხბოს ხორცი დავჭრათ 1 სმ სისქის ნაჭრებად. დავკეპოთ ხის ჩაქუჩით, მოვაყაროთ მარილი, ამოვაგლოთ ფქვილში, მერე კვერცხში და ძალიან წმინდად დაფქულ ორცხობილაში. ერთი სუფრის კოვზი გადამდნარი ქონი დავდოთ ტაფაზე, დავასხათ ამდენივე რაოდენობის ზეთი, როცა კარგად გაცხელდება შევწვათ შნიცელი ორივე მხრიდან. სუფრაზე მივიტანოთ ცხელი, კარტოფილის ან რომელიმე ბოსტნეულის გარნირთან ერთად.

ასორტი

500გრ საქონლის ხორცი,3ც მოზრდილი ხახვი,4 ც ბულგარული,1ც მოზრდილი ბადრიჯანი,250გრ პამიდორი დაჭრილი,200გრ მოხარშული ბრინჯი,100გრ გახეხილი მშრალი სულგუნნი,მარილი ,პილპილი გემოვნებით.

საქონლის ხორცი მოვხარშოთ,შემდეგ მოვშუშოთ ხახვში,ჩავყრით დაჭრილ ბადრიჯანს,ბულგარულს და კარგად მოვშუშავთ.შემდეგ ვყრით პამიდორს ,ბრინჯს,პილპილს,მარილს აურევთ კარგად და დაბალ ცეცხლზე 30 წუთი გავაჩეროთ იშუშოს.შემდეგ ამ მასას გადმოვიღებთ ღრმა ჟარონაზე მოვაცრით დაფხვნილ სულგუნს და შევდგავთ ღუმელში სანამ არ ჩადნება სულგუნნი.

შილაფლავი

ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი; დუმა – 100 გრამი; ბრინჯი – 2 ჩაის ჭიქა; ხახვი – 2-3 თავი; მარილი, პილპილი, ზირა – გემოვნებით.

ავიღოთ ცხვრის მსუქანი ხორცი, კარგად გავრეცხოთ და დავჭრათ ნაჭრებათ. ჭვრილად დავჭრათ დუმის ნაჭერი, ჩავყაროთ ქვაბში და ვშუშოთ სანამ ცხიმი არ გამოუვა. დავაყაროთ ძალიან წვრილად დაჭრილი ხახვი და ვშუშოთ. შემდეგ ჩავყაროთ დაჩრილი ხორცი და ხახვთან ერთად გავაგრძელოთ შუშვა, ისე რომ ხორცი და ხახვი არ გაწითლდეს (შილაფლავი თეთრი რომ გამოვიდეს). დავასხათ წყალი, ადუღებისას მოხხადოთ ქაფი, ჩავაგდოთ დაფნის ფოთოლი, მარილი. ღოდესაც ხორცი ნახევრად მოხარშული იქნება, ჩავყაროთ ბრინჯი და გავაგრძელოთ ხარშვა. შემდეგ შევაზავოთ შავი პილპილითა და ზირათი.

თუ შილაფლავი სქელი გამოვიდა, შეიძლება დავასხათ რაიმე ბულიონი (ხაშლამის ნახარში), ან წყალი და დავიყვანოთ ნორმალურ სისქემდე.

შილაფლავი (მეორენაირად)

ცხვრის ხორცი- 1 კილოგრამი; ხახვი – 2 თავი; ბრინჯი – 2 ჭიქა; ოხრახუმი – 4 ძირი; მარილი, პილპილი – გემოვნებით

ცხვრის მსუქანი ხორცი ნაჭრებად დავჭრათ, მოვათავსოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი და ვხარშოთ. მოვხადოთ ქაფი, ჩავყაროთ ბრინჯი, დაჭრილი ხახვი, მარილი და ხშირად მოვურიოთ, რომ ძირი არ მიეწვას. ღოცა ხორცი და ბრინჯი კარგად მოიხარშება ჩავყაროთ დანაყილი პილპილი.

სუფრაზე მიტანისას ზემოდან მოვყაროთ დაჭრილი ოხრახუმი.

შილაფლავი (მესამენაირად)

ცხვრის ან ბატკნის ხორცი – 1 კილოგრამი; ბრინჯი – 2 ჩაის ჭიქა; მარილი, პილპილი, ზირა – გემოვნებით.

ცხვრის ან ბატკნის მსუქანი ხორცი დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად, მოვაცართ მარილი, დავახუროთ სახურავი და გავაჩეროთ 30 წუთი. შემდეგ მოვათავსოთ მდულარე წყალში, დუღილის დროს მოვხადოთ ქაფი. როცა ნახევრად მოიხარშება, ჩავყართ ბრინჯი და ვხარშოთ, სანამ ხორცი და ბრინჯი კარგად მოიხარშება. დავამატოთ დანაყილი პილპილი და ზირა.

შილაფლავი აჭარულად

ცხვრის ხორცი – 1 კილოგრამი; ბრინჯი – 500 გრამი; ხახვი – 2-3 თავი; მწვანელი – 3-3 ძირი; მარილი – გემოვნებით

მსუქანი ცხვრის ხორცი ხახვთან და ცხვრის დუმასთან ერთად კარგად მოვშუშოთ. ჩავყაროთ ქინძი, ოხრახუში, მწვანე ქონდარი, წინასწარ მოხარშული და ცივ წყალში გავლებული ბრინჯი, დავდგათ ნელ ცეცხლზე და ხშირად ვურიოთ, რომ ძირი არ მიეწვას. შუფრაზე მივიტანოთ მჟავე საწებელთან ერთად.

შილაფლავი ქათმის კუჭმაჭის

ცხვრის ან ბატუნის ხორცი – 1 კილოგრამი; ხახვი – 500 გრამი; ტარხუნა – 1 კონა; მწვანილი 5-5 ძირი; ახალი ტყემალი – 1 ჩაის ჭიქა; თეთრი ღვინო – 1 ჭიქა; წიწაკა, მარილი - გემოვნებით

ცხვრის ან ბატუნის მსუქანი, ძვლიანი ხორცი დავჭრათ საშუალო ზომის ნაჭრებად, დავასხათ იმდენი წყალი, რომ ხორცი დაიფაროს. დავდგათ დაბალ ცეცხლზე და ვხარშოთ, როცა წყალი დაუშრება, ჩავყაროთ რგოლებად დაჭრილი ხახვი და ვშუშოთ. ოხრახუში, ქინძი დავჭრათ წვრილად და ჩავყაროთ ხორციან ქვაბში. ავიღოთ ქორფა ტარხუნა, დავჭრათ დიდ ნაჭრებად (დაახლოებით გავჭრათ სამად) და მწვანილთან ერთად ისიც ჩავყაროთ. ნამიანი მწვანილი წყალს გაუშვებს, თუ ეს საკმარისი არ იქნება დავამატოთ ცოტა წყალი და ჩავყაროთ ახალი ტყემალი. როცა ტყემალი კარგად მოიხარშება, გადმოვდგათ ცეცხლიდან, დავასხათ თეთრი ღვინო და შევაზავოთ მარილითა და წიწაკით

შილაფლავი უცხო

500 გრ ცხვრის ხორცი, 100 გრ დუმა, 1 ჩაის ჭიქა ბრინჯი, პილპილი, ძირა (ზირა), მარილი - გემოვნებით.

ცხვრის ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ პატარა ნაჭრებად. წვრილად დავჭრათ დუმა. მოვყაროთ მარილი და 20-30 წუთით დავტოვოთ თავდახურულ ქვაბში. ქვაბში ჩავასხათ წყალი ისე, რომ ხორცი დაიფაროს, შემოვდგათ ცეცხლზე, მოვქაფოთ და მოვხარშოთ სრულ მზადყოფნამდე. მდუღარე ბულიონში ჩავყაროთ გადარჩეული და გარეცხილი ბრინჯი და გავაგრძელოთ ხარშვა მზადყოფნამდე. ხარშვის ბოლოს დავამატოთ პილპილი და ძირა (ზირა).

ფლავი ცხვრის (ბატკნის) ხორცი

500 გრ ცხვრის ხორცი (მკერდი ან ბარკალი), 3-4 თავი ხახვი, 1 ჩაის ჭიქა ბრინჯი, მარილი - გემოვნებით.

ცხვრის ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ პატარა ნაჭრებად, დავაწყოთ ტაფაზე და შევწვათ ნახევრად მზადყოფნამდე. ხორცი გადავიტანოთ ქვაბში, დავამატოთ ოდნავ მოშუშული წვრილად დაჭრილი ხახვი, დავასხათ 1,5 ჭიქა წყალი და შემოვდგათ ცეცხლზე. როდესაც წყალი ადუღდება, ჩავყაროთ გადარჩეული და გარეცხილი ბრინჯი, მოვაყაროთ მარილი, შემოვდგათ ნელ ცეცხლზე, დავახუროთ სახურავი და ვხარშოთ მზადყოფნამდე (ბრინჯმა წყალი უნდა შეისრუტოს).

ცხვრის (ბატკნის) ყაურმა

500 გრ ცხვრის (ბატკნის) რბილი ხორცი, 100 გრ ღუმა, 4 თავი ხახვი, ქინძი, პილპილი და მარილი - გემოვნებით.

ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ პატარა ნაჭრებად.

ცხვრის ღუმა წვრილად დავჭრათ, ჩავდოთ ქვაბში, შემოვდგათ ნელ ცეცლზე, დავამატოთ დაჭრილი ხორცი და მოვშუშოთ. შემდეგ დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და ვშუშოთ 10-15 წუთი. დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ქინძი, მოვაყაროთ პილპილი, მარილი, კარგად მოვურიოთ და ვხარშოთ მზადყოფნამდე.

ცხვრის ჯიგრის ყაურმა

500 გრ შიგნეული (ღვიძლი, გული, ელენთა, ფილტვი), 300 გრ თავი ხახვი, პილპილი, ოხრახუმი, ქინძი, მარილი - გემოვნებით.

ცხვრის შიგნეული გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, წვრილად დავჭრათ, ჩავდოთ ქვაბში, შემოვდგათ ცეცხლზე და მოვშუშოთ. 5-10 წუთის შემდეგ დავამატოთ ალყა-ალყა დაჭრილი თავი ხახვი და მოვშუშოთ. 10-15 წუთის შემდეგ დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ქინძი, ოხრახუმი, პილპილი და მარილი, ვშუშოთ მზადყოფნამდე.

ღორის ხორცის ყაურმა

500 გრ ღორის ხორცი, 300 გრ თავი ხახვი, ქინძი, ოხრახუში, პილპილი და მარილი - გემოვნებით.

ღორის ხორცი გავასუფთავოთ, დავჭრათ, ჩავდოთ ღრმა ტაფაში და ვშუმოთ 15 წუთი. დავამატოთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი და კიდევ ვშუმოთ 5-10 წუთი. დავამატოთ 1 ჭიქა წყალი, მარილი და ვშუმოთ მზადყოფნამდე, ბოლოს დავამატოთ პილპილი, წვრილად დაჭრილი ქინძი, ოხრახუში და კარგად გადავურიოთ.

ჩიჟი-ბიჟი თბილისურად

1 კგ ცხვრის შიგნეული, 100 გრ დუმა, 2 თავი ხახვი, პილპილი და მარილი - გემოვნებით.

ცხვრის შიგნეული და დუმა გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, წვრილად დავჭრათ, ჩავდოთ ტაფაში და მოვშუშოთ. დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, დუმა, გადავურიოთ და კარგად შევწვათ. შეწვის პროცესში მოვაყაროთ პილპილი და მარილი. მაგიდასთან მივიტანოთ იმავე ჭურჭელში, რომელშიც მომზადდა, მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ქინძი.

შემწვარი ღვიძლი

500 გრ ღვიძლი, 50 გრ კარაქი, 2 თავი ხახვი, ოხრახუში, ბროწეულის მარცვლები, მარილი - გემოვნებით.

გასუფთავებული, გარეცხილი ღვიძლი დავჭრათ, მოვაყაროთ მარილი, ამოვავლოთ ფქვილში, შევწვათ ცხელ, ცხიმთან ტაფაში ორივე მხრიდან.

თავი ხახვი დავჭრათ ალყა-ალყა, ოდნავ მოვწვათ ღვიძლის შეწვის შემდეგ დარჩენილ ცხიმში.

შემწვარი ღვიძლი დავდოთ თევზზე, მასზე მომწვარი ხახვი, მოვაყაროთ ოხრახუში და ბროწეულის მარცვლები. მაგიდასთან შეგვიძლია მივიტანოთ შემწვარ კარტოფილთან ერთად.

მოშუშული ღვიძლი

500 გრ ღვიძლი, 100 გრ კარაქი, 300 გრ თავი ხახვი, პილპილი და მარილი - გემოვნებით.

გასუფთავებული და გარეცხილი ღვიძლი დავჭრათ, ჩავდოთ ქვაბში, შემოვდგათ ცეცხლზე, ვურიოთ იქამდე, ვიდრე სითხე არ ამოშრება.

ტაფაში 50 გრ კარაქში მოვშუშოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, გადავიტანოთ ღვიძლიან ქვაბში, დავამატოთ 50 გრ კარაქი, პილპილი, მარილი და მოვშუშოთ მზადყოფნამდე.

მოხარშული ენა

1 ც საქონლის (ხბოს) ენა, 2 თავი ხახვი, 1 ც სტაფილო, დაფნის ფოთოლი, ნიახური, ოხრახუში, 200 გრ სალათის ფოთოლი, 400 – 400 გრ კიტრი და პომიდორი, მარილი - გემოვნებით.

საქონლის ენა გავასუფთავოთ, მოვაცილოთ ყბის ძირში მოთავსებული სანერწყვე ჯირკვლები, კარგად გავრეცხოთ, ჩავდოთ ცხელ წყლიან ქვაბში და მოვხარშოთ (მოხარშვის დრო შეადგენს 3-4 საათს). როდესაც ენა თითქმის მოიხარშება, ამოვიღოთ ქვაბიდან და ჩავუშვათ ცივ წყალში, მაშინვე გავაცილოთ კანი და ისევ ჩავდოთ ქვაბში, ვხარშოთ 15-20 წუთი, დავამატოთ ნიახური, ოხრახუში, სტაფილო, ხახვი, დაფნის ფოთოლი, მარილი და ვხარშოთ მზადყოფნამდე.

მოხარშული ენა შევამშრალოთ ტილოთი, დავჭრათ განივად, 5-6 მმ სისქის ნაჭრებად. თეფშზე ან სინზე დავალაგოთ სალათის ფოთლები, მათზე მოვათავსოთ ენის ნაჭრები, ზემოდან მოვაყაროთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი და ოხრახუში. შეიძლება გარშემო შემოვუწყოთ მრგვლად დაჭრილი კიტრი და პომიდორი.

ენა თეთრ ღვინოში

1 ც საქონლის (ხბოს) ენა, 5 თავი ხახვი, 100 გრ კარაქი, 1 ჩაის ჭიქა თეთრი ღვინო, 3 კბილი ნიორი, წიწაკა, ოხრახუში, ქინძი, მარილი - გემოვნებით.

საქონლის ენა გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, მოვხარშოთ ჩვეულებრივად (იხ. წინა რეცეპტი) და დავჭრათ.

თავი ხახვი დავჭრათ ალყა-ალყა და მოვშუშოთ კარაქში. დავასხათ 2 ჭიქა გაწურული ბულიონი და 1 ჭიქა თეთრი ღვინო. დავამატოთ მარილი, წიწაკა და ვხარშოთ 5 წუთი. ჩავდოთ დაჭრილი ენის ნაჭრები და ნელ ცეცხლზე ვადულოთ 5 წუთი, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი მწვანილი, ნიორი (გემოვნებით), წამოვადულოთ და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

ხბოს ენა შამფურზე

1 ც ხბოს ენა, 2 თავი ხახვი, ოხრახუში, მარილი - გემოვნებით.

ხბოს ენა გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, წამოვაგოთ შამფურზე, მოვათავსოთ მაყალზე და შევწვათ უალო ნაკვერჩხლებზე სრულ მზადყოფნამდე. შეწვის დროს შამფური განუწყვეტლივ ვატრიალოთ, პერიოდულად წავუსვათ მარილწყალი.

მზა შემწვარი ენა დავჭრათ თხელ ნაჭრებად, მოვაყაროთ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი, ოხრახუში და მივიტანოთ მაგიდასთან ცხელი.

მომუშაული ენა

1 ც საქონლის ან ხბოს ენა, 4 თავი ხახვი, 50 გრ კარაქი, 800 გრ პომიდორი, 2 თავი ნიორი, ოხრახუში, კამა, ქინძი, ტარხუნა, წიწაკა და მარილი - გემოვნებით.

საქონლის ენა გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, მოვხარშოთ ჩვეულებრივად (იხ. რეცეპტი: მოხარშული ენა). დავჭრათ პატარა ნაჭრებად, ჩავდოთ ტაფაში, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, კარაქი და მოვშუშოთ. მოვხარშოთ პომიდორი, გავხეხოთ, ჩავასხათ მომუშაულ ენიან ტაფაში, დავამატოთ დანაყილი წიწაკა და ნიორი, წვრილად დაჭრილი მწვანილი, მოვაყაროთ მარილი, ვადულოთ 10-15 წუთი და გადმოვდგათ ცეცხლიდან.

არტალა

1 კგ არტალა, 1 თავი ხახვი, ნიახური, ოხრახუში, ნიორი და მარილი - გემოვნებით.

არტალა გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი ისე, რომ არტალა დაიფაროს, დავახუროთ სახურავი, შემოვდგათ ცეცხლზე და მოვხარშოთ. ხარშვის დროს მოვქაფოთ. დავამატოთ თავი ხახვი, ნიახური და ოხრახუში.

მაგიდასთან მოვიტანოთ ცხელი, დანაყილ ნიორთან და წვრილად დაჭრილ მწვანილთან ერთად.

ხარჩო

500 გრ საქონლის მკერდი, 4 თავი ხახვი, 1/2 ჩაის ჭიქა ბრინჯი, 1/2 ჩაის ჭიქა ტომატ-პიურე ან 500 გრ პომიდორი, 2 ც დაფნის ფოთოლი, 4-5 მარცვლი სურნელოვანი პილპილი, ქინძი, ოხრახუში, კამა, წიწაკა, ხმელი სუნელი, მარილი - გემოვნებით.

ცხიმიანი საქონლის მკერდი გავასუფთავოთ, დავჭრათ პატარა ნაჭრებად, გავრეცხოთ, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი ისე, რომ ხორცი დაიფაროს, შემოვდგათ ცეცხლზე, მოვქაფოთ და ვხარშოთ ნახევრად მზადყოფნამდე.

ცალკე ქვაბში ჩავყაროთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, დავამატოთ ბულიონიდან მოხდილი ცხიმი და მოვშუშოთ 10 წუთის განმავლობაში. შემდეგ ხორცი ამოვიღოთ ბულიონიდან და გადავიტანოთ ხახვიან ქვაბში, დავახუროთ სახურავი და ვშუშოთ 15-20 წუთის განმავლობაში. დავამატოთ წყალში გახსნილი ტომატ-პიურე (ან გაფცქვნილი და წვრილად დაჭრილი პომიდორი) და შუშვა გავაგრძელოთ კიდევ 10-15 წუთი. დავასხათ გაწურული ბულიონი, როგორც კი წამოდუღდება, დავამატოთ ბრინჯი და ვხარშოთ მზადყოფნამდე.

ხარშვის დამთავრებამდე 10 წუთით ადრე დავამატოთ დანაყილი ნიორი, წიწაკა, წვრილად დაჭრილი ქინძი, ოხრახუში, კამა, ხმელი სუნელი, დაფნის ფოთოლი, სურნელოვანი პილპილის მარცვლები, მარილი.

ბოზბაში

500 გრ ცხვრის ან ბატკნის ხორცი, 50 გრ დუმა, 100 გრ თავი ხახვი, ქინძი, ოხრახუში, პილპილი და მარილი - გემოვნებით.

ცხვრის ხორცი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ, ჩავდოთ ქვაბში, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი დუმა, ქინძის კონა, დავასხათ წყალი, დავახუროთ სახურავი და შემოვდგათ ცეცხლზე, მოვქაფოთ, დავამატოთ დაჭრილი ხახვი და ვხარშოთ მზადყოფნამდე. ხარშვის ბოლოს დავამატოთ პილპილი, წვრილად დაჭრილი ქინძი და ოხრახუში.

თათარიახნი

500 გრ საქონლის მკერდი, 1 ც სტაფილო, 1 თავი ხახვი, დაფნის ფოთოლი, ნიახური, ოხრახუში, კამა, წიწაკა, ნიორი და მარილი - გემოვნებით.

ცხიმიანი საქონლის მკერდის ნაჭერი გავასუფთავოთ, გავრეცხოთ, დავჭრათ პატარა ნაჭრებად, ჩავდოთ ქვაბში, დავასხათ წყალი ისე, რომ დაიფაროს ხორცი, შემოვდგათ ცეცხლზე, მოვქაფოთ და მოვხარშოთ.

ხარშვის დამთავრებამდე 30 წუთით ადრე დავამატოთ რგოლებად დაჭრილი სტაფილო, ოხრახუმისა და ნიახურის `თაიგული` (ერთად შეკრულ ორ-ორი ღერი მწვანელი), დაფნის ფოთოლი, წიწაკა და მარილი.

მაგიდასთან მიტანის წინ სუპს მოვაყაროთ წვრილად დაჭრილი ოხრახუში. დანაყილი ნიორი მივიტანოთ ცალკე.

მაქსიმა

1 კგ მოხარშული ხბოს ხორცი, 1კგ სიგრძეზე დაჭრილი შემწვარი კარტოფილი, ერთი ქილა სოკო, ნახევარი კგ სულგუნი ან იმერული ნაკლებმარილიანი ყველი, ცოტა შავი პილპილი .ეს ყველაფერი ფენებად მოვათავსოთ ტაფაზე, გადავუსვათ მაიონეზი და შევდგათ აირღუმელში. 20 წუთში კერძი მზადაა.