

Рецепт | Цыпленок шкмерули (чкмерули) с чесноком и сливочным соусом

Ингредиенты:

Цыпленок – около 1 кг
Соль
Растительно масло, лучше оливковое – 1 ст. л.
Чеснок – 2 зубчика
Вода – 250 мл
Сливки 33% – 50 мл
Красный перец



Приготовление:

Курицу, особенно если она у нас фермерская, подготавливаем: отрезаем голову и лапы (если есть), разрезаем по центру грудки и раскрываем. Удаляем внутренности, огузок. Если курица с остатками перьев, опаляем ее и удаляем «волосы» руками или пинцетом.

Промываем холодной водой и кладем в форму для запекания или глубокий противень кожей вверх. Немного солим, сбрызгиваем растительным маслом. Наливаем немного воды рядом с курицей (около 50 мл) – так она будет готовиться с эффектом паровой бани. Отправляем птицу в разогретую до 220-230С духовку на 20-25 минут. Курица выделит жир и сок – его обязательно собираем и будем использовать дальше.

Есть несколько способов приготовления соуса для данного блюда. Самый древний способ: на полученном жире быстро обжариваем большое количество измельченного чеснока и заливаем водой. В более современном варианте вместо воды используют молоко, но если за ним не уследить, может свернуться. И в ресторане, чтоб избежать эту проблему, чаще всего используют сливки 33%. Последний вариант получается довольно жирным и тяжелым, поэтому мы применим одну хитрость, которая сделает само блюдо легче, и при этом уберезет нас от свернувшегося молока.

Запеченную курицу нарезаем кусочками. Чеснок натираем на мелкой терке. Воду смешиваем со сливками. Жир и сок от запеченной курицы наливаем в сковороду или сотейник, когда все закипело, добавляем измельченный чеснок, обжариваем его секунд 5-10 и сразу вливаем готовую воду со сливками. Курицу перекладываем в соус и томим буквально минутку. Пробуем и добавляем соль и красный перец при необходимости. Снимаем с огня.

Подаем в глубоких мисочках, в Грузии традиционно подают в кеци (грузинская глиняная сковорода). Выкладываем курицу, заливаем соусом. Традиционно это блюдо готовят и подают без зелени (но если вам кажется, что она будет уместна, смело декорируйте листиками петрушки, кинзы или мяты). Едят шкмерули с грузинским хлебом шоти (можно с лавашом). Приятного аппетита!