

ხუთი პოპულარული რეცეპტი ყველაზე გემრიელი მწვადის შესაწავად

გაზაფხული მხოლოდ ყვავილებთან და მწვანე ბალახთან როდი ასოცირდება. ამ დროს მეტად პოპულარულია პიკნიკები და ქალაქგარეთ ერთდღიანი გასეირნებები. ნუთუ თქვენ წარმოგიდგენიათ ასეთი გასეირნება და პიკნიკი მწვადის გარეშე? ალბათ არა.



მწვადი რომ გემრიელი და წვნიანი გამოვიდეს, სასურველია ის წინა დღით ჩაბასტურმდეს. ბასტურმის მოზამზადებლად ყველაზე ცნობილი ინგრედიენტებია: ხახვი, ნიორი, , დაფნა, სანელებლები, შავი ან თეთრი ღვინო, რძემჟავა პროდუქტები და სხვა.

გთავაზობთ ხუთი ყველაზე პოპულარული ბასტურმის რეცეპტს, თუმცა გაითვალისწინეთ, რომ სხვადასხვა სახის და ხარისხის ხორცისათვის მათში გარკვეული ცვლილებების შეტანა თქვენც შეგიძლიათ. მაშ ასე ჩართეთ იმპროვიზაცია, რათა მიაღწიოთ სასურველ შედეგს და თქვენი მეგობრები გააოცოთ თქვენი "შემოქმედებით".

ბასტურმა ხახვით-ეს ყველაზე გავრცელებული რეცეპტია და გამოდგება ღორის, ცხვრის და ხბოს ხორცის დასაბასტურმებლად.



ინგრედიენტები:

ხორცი-1კგ

ხახვი-500 გრამი

შავი წიწაკა დაფქული-2 ჩაის კოვზი

დაფნის ფოთოლი-3-4 ცალი

კოწახურის მარცვლები- 2-3 სუფრის კოვზი

მომზადება:

ხახვი დაჭერით ალყა-ალყად, დააყარეთ დაჭრილ ხორცს, დაამატეთ დანარჩენი ინგრედიენტები და აურიეთ ხელით კარგად. გააჩერეთ მინიმუმ 6 საათი. შეწვის წინ სასურველია ხახვი ხორცს მოაშოროთ და მხოლოდ მზადყოფნიდან რამოდენიმე წუთით ადრე დაამატოთ.

ბასტურმა ღვინით-

ღვინო იდეალური საფუძველია მწვადის მოსამზადებლად. ეს რეცეპტი გამოდგება ღორის და საქონლის ხორცის დასაბასტურმებლად.



ინგრედიენტები:

ხორცი-1.5 კგ

ღვინო(წითელი მშრალი)-ნახევარი ლიტრი

ხახვი-3 ცალი

შავი წიწაკა-1 ჩაის კოვზი

ლიმონის წვენი-1 ლიმონის

შაქარი-1 სუფრის კოვზი

მომზადება:

საერთოდ ამ ბასტურმას წინა დღით ამზადებენ. ხახვი დაჭერითთ ალყა-ალყად და ყველა ინგრედიენტი მოათავსეთ ხორცზე. აურიეთ კარგად. გააჩერეთ მინიმუმ 10 საათი.

ბასტურმა კეფირით-ეს რეცეპტი იდეალურია ყველა სახის ხორცისათვის, მათ შორის ქათმის ბასტურმის მოსამზადებლად



ინგრედიენტები:

ხორცი-1.5 კგ

კეფირი(ცხიმინაობა არაუმეტეს 2, 5 %)-1 ლიტრი

ხახვი-1 ცალი

ხმელი სუნელი- 1 ჩაის კოვზი

შავი წიწაკის მარცვლები-10 ცალი

მომზადება:

ხახვი დაჭერით, დააყარეთ ხორცს, დაამატეთ ყველა ინგრედიენტი კეფირის გარდა, აურიეთ კარგად ხელით და მხოლოდ ამის შემდეგ დაასხით კეფირი. ჭურჭელი კარგად შეაწვრიეთ, რათა ხორცის ყველა ნაჭერი კარგად მოათავსდეს მარინადში. გააჩერეთ გრილ ადგილას 2 საათით.

ბასტურმა მდოგვით და თაფლით-იდეალურია ცხვრის ხორცის მოსამზადებლად, თუმცა ღორის ხორცისათვისაც შეიძლება გამოიყენოთ.



ინგრედიენტები:

ხორცი-1, 5 კგ

მდოგვი-1 სუფრის კოვზი

თაფლი-1 სუფრი კოვზი

შავი წიწაკა დაფქული-1 ჩაის კოვზი

ფორთოხლის კანი(სურვილის შემთხვევაში)-1 სუფრის კოვზი

მომზადება:

ყველა ინგრედიენტი აურიეთ და კარგად შეაზილეთ ხორცს. ამ ბასტურმას დაყოვნება არ უნდა, ის კეთდება უშუალოდ ხორცის შეწვის წინ, ამიტომ უმჯობესია გამოიყენოთ ცხვრის ხორცი. საქონლის ან ღორის ხორცის დაბასტურმების შემთხვევაში ის წინასწარ დაბეგვით, რომ მწვადი მაგარი არ გამოვიდეს.

ბასტურმა პამიდვრით-ეს რეცეპტი შეიძლება გამოიყენოთ ყველა სახის ხორცის და თევზის დასაბასტურმებლადაც კი.



ინგრედიენტები:

ხორცი ან თევზი(ფილე)-1, 5 კგ'

პამიდორი-1 კგ

ხახვი-0, 5 კგ

შავი წიწაკა დაფქული-1 ჩაის კოვზი

ტარხუნა-სურვილისამებრ

მომზადება:

პამიდვრები გავჭრათ შუაზე, ხახვი დავჭრათ რგოლებად, დავამატოთ წიწაკა და აურიოთ კარგად.მოვათავსოთ ხორცი ამ მასაში და გავაჩეროთ 3-4 საათი, თევზისათვის საკმარისია 1 საათიც. ეს ბასტურმა შეიძლება შევწვათ სხვადასხვა ბოსტნეულთან ერთად(ბადრიჯანი, ბულგარული წიწაკა, პამიდორი, ყაბაყი).



ახლა კი რამოდენიმე რჩევა მწვადის მოყვარულებს:

ხორცის დამარილება სასურველია უშუალოდ შეწვის წინ-ასე მწვადი უფრო ნაზი, გემრიელი და წვნიანი გამოვა.

სანელებლები და სუნელები შეიძლება დაამატოთ თქვენი სურვილისამებრ ან თუკი რომელიმეს გემო არ გიზიდავთ, სულაც ამოიღოთ რეცეპტიდან.

გისურვებთ გემრიელ მწვადაობას და სასიამოვნო დასვენებას მეგობრებთან ერთად!