

detkityumen.ru

БОЗАРТМА ИЗ ДОМАШНЕЙ КУРИЦЫ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Домашняя курица 1 шт. (1,5-2кг.)

Лук среднего размера 6 шт.

Помидоры 5 шт.

Сливочное масло 50 гр.

Веточки кинзы, базилика, петрушки, укропа по вкусу.

Чеснок 5 зубчиков.

Вода 1,2 литра.

Острый перец стручковый по вкусу.

Соль по вкусу.

Приготовление:

Много споров происходит вокруг прекрасного блюда Бозартма. Многие его происхождением считают Азербайджан, а другие Грузию. Но как бы то ни было на самом деле, вкус от этого не меняется. Это блюдо представляет собой очень густой мясной суп. Оно настолько колоритное, что хочешь или не хочешь, но ты на время перенесешься на Кавказ. Обязательно попробуйте его приготовить. Его вкус вам запомнится надолго. Кроме того, это блюдо на утро отлично помогает после трудного вечера.

Для приготовления Бозартмы из курицы прежде всего необходимо разделить мясо на небольшие куски.

Затем нужно порезать лук полукольцами. Зелень и чеснок мелко порубить. Помидоры измельчить в пюре блендером.

В большой кастрюле растопить сливочное масло и обжарить лук до прозрачности. Затем положить кусочки мяса и тушить на медленном огне один час 40 минут.

Спустя назначенное время, в кастрюлю добавить воду и продолжить тушить десять минут. Затем добавить пюре из помидоров и посолить по вкусу. Тушить еще двадцать минут.

По мере готовности добавить зелень и чеснок.

Суп Бозартма из курицы можно подавать на стол и наслаждаться вкусом.

На следующий день это блюдо становится еще вкуснее, поскольку суп настоится и все ингредиенты пропитаются вкусами друг друга.

Приятного аппетита!!!

Пошаговое приготовление блюда Вы можете увидеть на канале YouTube [ЗДЕСЬ](#).

06.12.2019

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/633/