

GEORGIAN NATIONAL DISHES

ГРУЗИНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Kharcho is a soup cooked in beef broth with the addition of rice and a portion of walnuts.

Харчо - такой суп варят на бульоне из говядины с добавлением риса и порции грецких орехов.

Khinkali - juicy large "dumplings" with meat and herbs, sprinkled with ground black pepper.

Хинкали - сочные крупные "пельмени" с мясом и зеленью, посыпанные черным молотым перцем.



GEORGIAN NATIONAL DISHES

ГРУЗИНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Chakhokhbili - the basis of chakhokhbili is poultry meat (chicken, turkey), beef and mutton are used less often. The peculiarity of the stew is in the cooking technology. The meat is fried without oil, choosing pieces with fat, and onions are added before the end of frying.

Чахохбили - основу чахохбили составляет мясо птицы (курица, индейка), говядину и баранину используют реже. Особенность рагу - в технологии готовки. Мясо жарят без масла, выбирая кусочки с жиром, а перед завершением жарки добавляют репчатый лук.

