

Rahvuskööde festival 2012

Uzbeki rahvuskök

Usbeki plov

200 gr lambarasva või õli
400 gr rasvast lambaliha
200 - 300 gr porgandit
150 - 200 gr sibulat
4 - 6 dl riisi
2 tl soola
1 tl musta pipart
vett



Lõika lambaliha väiksemateks tükkideks ja prae väikeses (malm)pajas hästi kuumas rasvas. Pärast seda lisa peenteks ribadeks lõigatud sibulad ja porgandid ning prae koos lambalihaga. Seejärel vala lambalihale 4 klaasi vett, lisa soola, pipart ja lase keema minna. Pese riis hoolikalt, vahetades 3-4 korda vett. Pane liha juurde potti ja suru pealt ühetasaseks. Kui vesi ära keeb, tee lusika või pulgaga riisi sisse mõned uuristused kuni poti põhjani. Vala igasse uuristusse 1-2 sl vett. Kata pott tihedalt kaanega ja jäta 25-30 minutiks eriti nõrgale tulele. Laualeandmisel tõsta plov kuhjana vaagnale, asetage sellele lambalihatükid ja puista peale peenteks ribadeks lõigatud toorest sibulat.

Samarkandi pilaff

750 g lamba- või loomaliha, 900 g riisi, 600 g sibulat, 900 g porgandit, 300 g taimerasva, soola. (Kogus on arvestatud 5-6 portsjoni jaoks.)



Sibul lõigatakse rõngasteks ja praetakse eelnevalt tugevasti kuumutatud rasvas seni, kuni sibul omandab kuldse värvi. Lisatakse 200-250 grammised lihatükid (kas kontidega või ilma) ja praetakse neid seni, kuni lihale tekib praekoorik.

Seejärel asetatakse lihale ribadeks riivitud porgandid ja valatakse juurde veidi vett ning maitsestatakse soola, pipra, köömnete ja kukermarjadega.

Usbeki kanašalõkk

1 tk kana
3 tk sibulat
veiniäädikat
soola
koriandriseemneid
vürtsköömneid

Puhasta kana luudest ja nahast ning lõika 20-25 g tükkideks. Segage kanatükid hakitud sibula, äädika, soola, koriandri ja köömnega ning marineeri jahedas 8-10 tundi. Aja 4-5 kanatükki vardasse ja grilli kuumade süte kohal. Serveeri sibulaviiludega.

Dolma veise- või lambalihaga

50 gr viinapuulehti
500 gr lambaliha
või
500 gr veiseliha
500 gr sibulat
50 gr võid
soola
musta pipart
paprikapulbrit
vett



Haki liha hakkmasinaga ja sega viilutatud sibula, soola, pipra ja paprikaga. Loputa noored viinapuulehed külma veega ning laota lauale. Pane väike kogus hakklihatäidist igale lehele ja keera rulli, kinnita nõoriga. Aseta dolmad tihedalt suurde potti. Vala peale vesi, nii et dolmad oleksid kaetud, lisa või ja maitseained. Hauta tasasel tulel 25 minutit. Serveerimisel asetage 8-10 dolmat taldrikule ja vala keeduleem peale.

Usbeki hakklihakebab

1 kg kontideta rasvast lambaliha
3 tk sibulat
1 tk muna
3 - 4 sl nisujahu
Cayenne'i pipart maitse järgi soola

Aja rasvane lambaliha 2 korda hakkmasinast läbi. Segage juurde hakitud sibul, Cayenne'i pipar ja sool. Vormi hakkmassist väikesed piklikud lihapallid ja aja vardasse. Puista kergelt jahuga. Grilli kuumade süte kohal. Serveeri tomati-sibulasalatiga.

Granaatõuna-sibulasalat

1 tk granaatõuna
2 tk sibulat
soola

Lõika sibulad õhukesteks viiludeks ja loputa 2-3 korda kuuma veega. Lisa sool. Segage juurde 1/2 granaatõuna seemnetest. Purusta ülejäänud granaatõuna seemned ja nõruta mahl salatite kastmeks.



Usbeki sibulaleivad (non)

6 sl võid
3 dl hakitud sibulat
2 dl leiget vett
1 tl soola
7,5 dl nisujahu

Sulata 2 sl võid paksupõhjalisel pannil. Lisa peenestatud sibul ja hauta sibulaid tasasel tulel 3-5 minutit, kuni sibulad on klaasjad ja pehmed. Tõsta praetud sibul kaussi ja jahuta toatemperatuurini. Sulata ülejäänud või ja vala suurde kaussi. Lisa leige vesi ning segage juurde praetud sibulad ja vähehaaval 6 dl jahu. Vajadusel lisa ka ülejäänud 1,5 dl jahu, nii et saad taina, mis käte külge ei kleepu. Sõtku tainas ühtlaseks ja jaota 16 palliks. Rullipallid kergelt jahusel laual 20 cm läbimõelduga rattaks. Kuumuta suur kuiv pann tulel hästi tuliseks, nii et pannile kukutatud veetilk aurustuks kohe. Pane tainaratas panni keskele ja pruunista 3-4 minutit mõlemalt poolt, muretsemata ebaühtlase pruunistumise pärast. Säilita ja serveeri leiba õhku läbilaskvas anumal.



Плов по-узбекски

Рис - 2 стакана, баранина (мякоть) - 300г, морковь - 3 шт., 1 луковица, жир - 100г, смесь красного молотого перца и барбариса - 1 ч.л., 2 стакана воды.



Рис перебрать и замочить на 1,5-2 часа в подсоленной воде.

Баранину нарезать мелкими кусками. В толсто-стенной кастрюле (казанке, гусятнице) разогреть растительное масло, по-

ложить кусочки баранины, нашинкованную соломкой морковь и нарезанный тонкими кольцами лук; жарить еще 15-20 минут. Когда мясо покроется корочкой, влить кипяток, добавить специи и засыпать набухший в воде промытый рис. Рис осторожно разравнивать, ни в коем случае не перемешивать. Вода должна покрывать рис примерно на 1 см. Варят рис, не накрывая крышкой. Когда рис впитает всю воду и станет рассыпчатым, посуду закрывают крышкой и томят на слабом огне еще около 20 минут.

Готовый рис подают на большом блюде: вниз кладут рис, сверху - кусочки мяса.

Лахчак

говядина - 200 г, репчатый лук - 3 шт., чеснок - 1 зубчик, мука - 1 стакан, томатная паста - 1 ст. л., топленый жир - 1 ч. л., черный молотый перец, соль по вкусу.

Из муки и воды замесить крутое тесто, раскатать его в пласт, нарезать небольшими квадратиками и отварить в подсоленной воде.

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить в топленом жире, добавить измельченный лук, толченый чеснок, томатную пасту, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Через 5 минут добавить клецки, еще раз перемешать и снять с огня.

Азу по-узбекски

Мякоть говядины - 500 г, картофель - 4 клубня, репчатый лук - 2 шт., соленые огурцы - 2 шт., чеснок - 2 зубчика, топленое масло - 3 ст. л., томатная паста - 3 ст. л., бульон - 1 стакан, зелень петрушки - 1 пучок, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать небольшими брусочками, обжарить в топленом масле, посолить, поперчить, добавить спассерованную томатную пасту, обжаренный лук, залить бульоном и тушить, накрыв крышкой, в течение 30 минут.

Картофель нарезать брусочками, обжарить до полуготовности на отдельной сковороде, соединить с мясом и припущенными огурцами, нарезанными ломтиками, и тушить на медленном огне до готовности. Готовое азу перемешать, подавать, посыпав зеленью и рубленым чесноком.

Манты



После плова манты являются самым распространенным и излюбленным блюдом узбеков, поэтому во многих районах их подают в завершение трапезы. Манты готовят из круто замешанного

на воде тесте, которое раскатывается в пласт толщиной 4-5 мм и разрезается на квадраты размером 12x12 см. Начинкой может служить мясной фарш, фарш из овощей или из зелени. Манты отваривают на пару в течение 35-45 минут в специальных кастрюлях (касканах). Подают с катыком или со сметаной.

Кефта

Мякоть баранины - 500 г, репчатый лук - 2 шт., чеснок - 2 зубчика, яйца - 2 шт., растительное масло - 0,5 стакана, томатный соус - 0,5 стакана, панировочные сухари - 1 стакан, зелень петрушки - 1 пучок, красный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку, смешать с нарубленным луком, толченым чесноком, измельченной зеленью петрушки, яйцами и панировочными сухарями, посолить и поперчить. Из полученного фарша сформовать небольшие шарики диаметром около 3 см, слегка их сплющить и обжарить в растительном масле. Готовые мясные шарики выложить на блюдо и полить томатным соусом.

Чекчука с кабачками

Кабачок - 1 шт., помидоры - 4-5 шт., сладкие перцы - 6 шт., чеснок - 3 зубчика, оливковое масло - 1 стакан, черный молотый перец, соль по вкусу.

Помидоры залить кипящей водой и оставить на 3-4 минуты. Затем снять с них кожицу, удалить семена и нарезать ломтиками.

Сладкие перцы запечь в духовке, очистить от кожицы и



семян, нарезать, полукольцами и вместе с нарезанным ломтиками кабачком обжарить в оливковом масле. Потом добавить помидоры, толченый чеснок, посолить, поперчить и тушить в течение 15 минут.

За 3 минуты до готовности залить взбитыми яйцами.

Долма

Мякоть баранины - 400 г, виноградные листья - 300 г, курага - 2 ст. л., репчатый лук - 2 шт., растительное масло - 1 ст. л., зелень петрушки - 0,5 пучка, черный молотый перец, соль по вкусу.

Курагу залить горячей водой и оставить на 30 минут. Мясо и 1 луковицу пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и смешать с мелко нарубленной зеленью петрушки.

Виноградные листья обдать кипятком, выложить на них фарш и завернуть, как заворачивают капустный лист при приготовлении голубцов.

Оставшуюся луковицу нарезать крупными кольцами и обжарить в растительном масле. Затем выложить сверху долму, залить небольшим количеством подсоленной воды, добавить курагу и тушить под крышкой до готовности (примерно 50 минут).

Фаршированные яблоки

Яблоки - 8 шт., бараний фарш - 400 г, репчатый лук - 1 шт., белое сухое вино - 3 ст. л., бараний жир - 1 ст. л., черный молотый перец, соль по вкусу.

Фарш смешать с мелко нарезанным луком, поперчить, посолить, полить вином и обжаривать в бараньем жире в течение 5 минут.

Яблоки очистить от кожицы, с помощью чайной ложки удалить часть мякоти и начинить их фаршем. Затем выложить их на смазанный жиром противень и запекать в духовке, разогретой до 200° С, примерно 7 минут.