



## Zupa charcho z Gruzji



Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

### Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

### Składniki:

kurczak, cielęcina lub wołowina - 600 g  
bulion wołowy lub z kurczaka - 1 litr  
cebula - 1 szt.  
łodyga selera naciowego - 1 szt.  
mielone orzechy włoskie - 80 g  
koncentrat pomidorowy - 1-2 łyżka  
masło - 1 łyżka  
przyprawa chemi suneli - 2 łyżeczka

kozieradka - 1/2 łyżeczka  
sos tkemali lub kwaśnych powideł - 1 łyżka  
mały pęczek świeżej kolendry -  
natka pietruszki - - do smaku  
czosnek - 2-3 ząbek  
ryż - 100 g  
ostra papryka w proszku - - do smaku

### Dodatkowe info:

Tradycyjna gruzińska zupa charcho gotowana jest na mięsie kurczaka, wołowinie lub cielęciny, na mięsny bulionie z ryżem, pomidorami i aromatycznymi przyprawami. Zamiast pomidorów można użyć tkemali. Ja osobiście pominęłam dodanie ryżu.

Przepis na przyprawę chemi suneli znajdziesz w tym artykule: <https://gotujwstylueko.pl/artykuly/kulinarne-abc/przyprawy-swiata.-kulinarna-podroz-po-smakach-i-aromatach>

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Przepis na sos tkemali:

[Sos tkemali](#)

Ugotuj mocny bulion: wybrane mięso zalej zimną wodą. Doprowadź do wrzenia, zbierz pianę,

zmniejsz ogień, dopraw solą i gotuj powoli około 40 minut, aż mięso będzie miękkie (kurczak i cielęcina są miękkie po 40 minutach do godziny). Ugotowane mięso wyjmij, przestudź i pokrój na kawałki. Podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę na maśle lub oleju. Dodaj przyprawy i posiekany czosnek. Wlej chochlę lub 2 bulionu, dodaj koncentrat i orzechy włoskie wymieszaj. Lekko całość podsmaż. Przełóż zawartość do bulionu. Dodaj wcześniej ugotowane i pokrojone mięso z powrotem do garnka. Gotuj 10-15 minut, żeby smaki się połączyły. Wsyp wypłukany ryż i gotuj, aż będzie miękki ok. 10-15 minut. W wersjach gruzińskich ryż jest jednym z podstawowych składników sup-charcho.

Następnie dodaj kwaśny element: tkemali albo kwaśnych powideł. Dopraw i wykończ świeżą kolendrą i natką. Dodaj sól, pieprz, ostrą paprykę, świeżą kolendrę i pietruszkę.