

Сациви из курицы – известное и широко распространенное блюдо грузинской кухни, а главное, очень вкусное и несложное в приготовлении. Сациви я приготовила в мультиварке, благодаря чему мясо курицы просто таяло во рту, а впитавши в себя аромат специй и грецких орехов, оно было восхитительно на вкус! Некоторое время назад я приобрела пароварку и уже приготовила в ней [лодочки из кабачков](#)

Позавчера родственники не зная о моей покупке, подарили мне мультиварку. Сначала я немного огорчилась, потому как мультиварка и пароварка сразу – это перебор. Но стоило мне воспользоваться услугами мультиварки, как я сразу в нее влюбилась. Процесс приготовления любого блюда, подходящего для мультиварки, становится не просто легким, а супер легким. Еще меня очень радует возможность подогрева – очень удобно! Поэтому у кого еще нет мультиварки настоятельно рекомендую приобрести. Ну а тем, кто владеет этим замечательным чудом техники – скорее в магазин за продуктами для сациви!



Ингредиенты:

Для приготовления сациви вам потребуется: 500 гр. курицы, 1 ст.л. растительного масла, 3-4 головки репчатого лука, пол головки чеснока, пучок укропа, шафран, гвоздика, хмели-сунели, соль, перец – по вкусу, зерна граната, горсть грецкие орехи.



Пошаговое приготовление:

1. Нарезьте курицу порционными кусочками.



2. Лук нашинкуйте полукольцами.



3. Положите в кастрюлю кусочки курицы.



4. Добавьте лук.



5. Мелко порубите грецкие орехи и чеснок.



6. Добавьте чеснок и орехи к курице с луком, посолите



7. Мелко порубите зелень (укроп)



8. Добавьте к курице укроп.



9. Все тщательно перемешайте



10. Готовим соус (см. рецепт) Для этого в сковороде разогреваем растительное масло и пассируем до готовности [сезонные](#)



Прощайте, уважаемые читатели! Мы ждем ваших комментариев! Спасибо вам за