

Заслуженная артистка РСФСР, известная по роли королевы из легендарного фильма-сказки «12 месяцев», 67-летняя Лиана Жвания поделилась с читателями нашего издания фирменным рецептом любимого блюда – сациви по-мегрельски.

готовим **со звездой**

ЛЮБИМОЕ САЦИВИ КОРОЛЕВЫ ИЗ «12 МЕСЯЦЕВ»



После роли в фильме-сказке «12 месяцев» Анатолия Граника она стала кумиром многих советских мужчин, ей признавался в любви даже Юрий Сенкевич

НА 8 ПОРЦИЙ ЭТОГО БЛЮДА ПОНАДОБИТСЯ:

- ❖ **индейка – 1 шт. (около 2 кг)**
- ❖ **лук репчатый – 500 г**
- ❖ **орехи грецкие – 800 г**
- ❖ **чеснок – 5–6 зубчиков**
- ❖ **семена кориандра молотые – 1 ч. л.**
- ❖ **шафран имеретинский молотый – 2 ч. л.**
- ❖ **уцхо-сунели – 2 ч. л.**
- ❖ **корица и гвоздика молотые – на кончике ножа**
- ❖ **уксус винный белый – 1 ст. л.**
- ❖ **перец красный молотый – 1/2 ч. л.**
- ❖ **соль**

Приготовление:

1 Индейку промыть, срезать видимый жир. Тушку уложить в кастрюлю, залить 3 л воды, на сильном огне довести до кипения, снять пену, огонь уменьшить до слабого. Во время варки периодически снимать пену и не накрывать кастрюлю крышкой полностью – бульон должен быть прозрачным. Птицу отварить до полуготовности, вынуть, охладить, нарезать порционными кусками. Бульон охладить до теплого состояния.

2 Половину срезанного жира растопить на сковороде, обжа-

рить на нем куски индейки до образования золотистой корочки и вынуть из сковороды.

3 Добавить на сковороду оставшийся жир, затем очень мелко нарезанный лук. Пассеровать лук до полной прозрачности на слабом огне.

4 Грецкие орехи пропустить 2–3 раза через мясорубку с мелкой сеткой. Добавить толченый чеснок, кориандр, уцхо-сунели, шафран, гвоздику, корицу, острый перец и 1/2 ч. л. соли. Все тщательно

перемешать, промесить руками, как тесто, в течение 2–3 минут. Затем добавить уксус и еще раз перемешать.

5 В готовую ореховую массу понемногу вливать бульон, перемешивая ее растирающими движениями. Получившийся соус протереть через частое сито или измельчить блендером.

6 Кусочки индейки залить соусом, при постоянном помешивании довести соус до кипения и програвить в нем пти-

цу 1–2 минуты.

Снять сациви с огня, оставить в прохладном месте на 8–10 часов.

7 Подавать сациви холодным, сбрызнув ореховым маслом.

Она вышла замуж за поклонника, студента-медика Алексея, у них родилась дочка Настя, сейчас она работает гидом-переводчиком. Супруги давно расстались. Лиана Дмитриевна в кино больше не снимается, уже 47 лет выступает на сцене питерского ТЮЗа.



«Только звезды» №6 (406), март 2017

Выходит 1 раз в 2 недели

Учредитель и издатель:
ООО «Собеседник-Медиа»
105318, г. Москва,
ул. Зверинецкая, д. 13

Зарегистрирована в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор): ПИ № ФС77-46076 от 5 августа 2011 года

Издается с ноября 2007 г.

Главный редактор: И. В. Андреева

Первый заместитель главного редактора: М. С. Зотова

Заместитель главного редактора: Д. О. Зинченко (ведущий редактор номера)

Художник и технический редактор: Марина Елизарова

Фоторедактор: Ирина Исаева

Фото на обложке:
Юрий Самолыго/ТАСС,

Анатолий Ломохов, Евгений Матвеев/
Russian Look, Андрей Струнин

Отпечатано в ООО «ВМГ-Принт»
127247, Москва, Дмитровское шоссе,
д. 100

Тираж: 64.900 экз.

Цена свободная

Подписано в печать: 9.03.2017
По графику: 9.03.2017 в 17.00,
фактически: 9.03.2017 в 17.00

Выход в свет: 21.03.2017

Заказ №

Служба распространения:
(495) 685-08-80, (499) 251-59-17

Sale@Sobesednik.ru

Служба подписки: (495) 685-76-45

Подписные индексы:

П1036 (Официальный каталог
Почты России)
17959 (каталог «Пресса России»)

Адрес редакции: 105318, Москва,
ул. Зверинецкая, д. 13

E-mail: onlystarstv@gmail.com

Телефон для справок:
(495) 685-29-42

Факс: (499) 973-20-54

Служба рекламы:
(495) 685-28-45, 685-79-87

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Материалы публикуются на сайте www.sobesednik.ru в виде электронной копии каждого номера издания.