Пхали из шпината Если быть совершенно точными, под названием «пхали» подразумевается не конкретное блюдо, а, по словам великого сценариста и режиссера Резо Габриадзе, особый жанр еды. То есть это принцип приготовления любого исходного продукта – мы его изучим на примере самого распространенного пхали из зеленого шпината, он же «испанахи».

1 кг свежего шпината
100 г очищенных грецких орехов
1–2 средние луковицы
3–4 зубчика чеснока
средний пучок кинзы
1 средний спелый гранат
по 1/2 ч. л. молотого кориандра и уцхо-сунели
белый винный уксус
соль, свежемолотый черный перец

4–6 порций
Подготовка: 15 мин.
Приготовление: 20 мин.

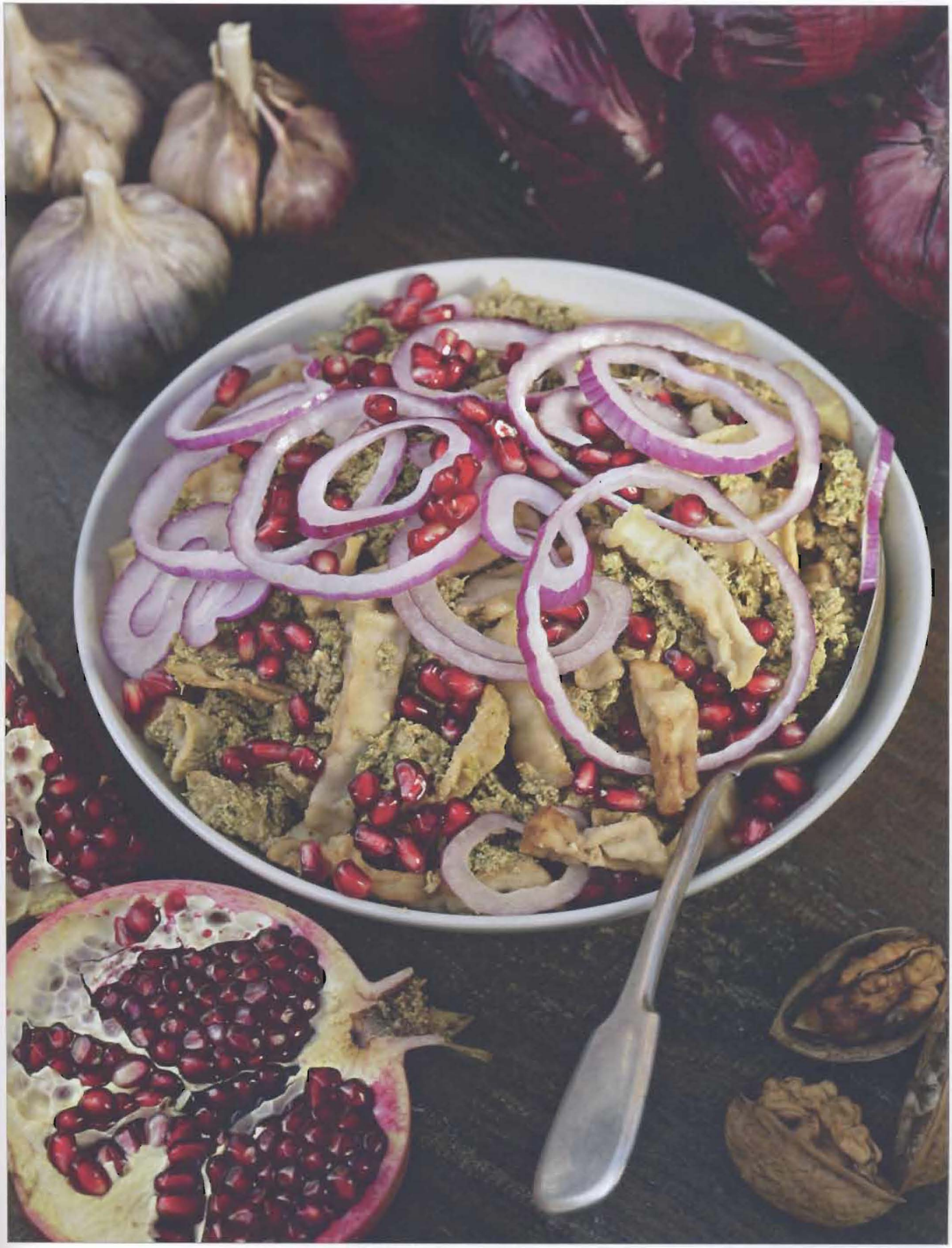
1. Тщательно промойте шпинат вместе с корешками, положите в кастрюлю с кипящей водой на 5 мин., затем откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде.
2. Отожмите обеими руками лишнюю влагу из шпината – порциями, как бы делая комочки.
3. Приготовьте ореховую заправку – грецкие орехи, чеснок, репчатый лук, зелень проверните через мясорубку, добавьте специи, соль и перец, тщательно перемешайте руками, чтобы получилась однородная масса.
4. Пропустите отжатый шпинат через мясорубку, если лишняя влага еще есть – отожмите снова, затем смешайте ореховую заправку и шпинат. Добавьте пару капель белого винного уксуса – для кислинки.
5. Получившуюся массу можно выложить на блюдо, разровнять рукой и сделать ножом узоры либо скатать одинаковые шарики, сделать пальцем углубление – в любом случае нужно украсить пхали зернышками граната.

Совет гастронома
Пхали можно сделать из баклажанов, зеленой фасоли, свекольной ботвы, белокочанной капусты, грибов, курицы, говяжьего языка... Включите вашу фантазию и выдумайте что-то совершенно новое!

Пхали из баклажанов Пхали – это такая еда, в которой важно понять принцип приготовления и установить правильные пропорции, остальное – дело вашей фантазии и аккуратности. И еще: баклажаны для этого пхали должны быть хоть и большими, но не перезрелыми, со светлыми зернышками и тонкой кожурой.

5 крупных баклажанов
100 г очищенных грецких орехов
1–2 средние луковицы
3–4 зубчика чеснока
средний пучок кинзы
по 1/2 ч. л. молотого кориандра и уцхо-сунели
1 средний гранат
белый винный уксус
соль, свежемолотый черный перец

4–6 порций
Подготовка: 1 ч 20 мин.
Приготовление: 20 мин.

1. Положите баклажаны на противень и запекайте их в разогретой до 190 °С духовке 40 мин. Затем выньте противень, накройте баклажаны миской, дайте им немного «отпотеть» и снимите кожуру. Остудите баклажаны.
2. Остывшие баклажаны нарежьте ножом или разомните рукой в «рваную» массу и приготовьте заправку, как описано в рецепте «Пхали из шпината» (см. стр. 28), смешайте ее с подготовленными баклажанами.
3. При подаче на стол выложите пхали на блюдо, посыпьте зернышками граната и украсьте кольцами лука.

Совет гастронома
Можно баклажаны не печь, а очистить от кожуры, нарезать длинными брусками, обвалять в кукурузной муке, обжарить партиями до мягкости в подсолнечном или кукурузном масле, остудить и затем уже заправлять.
Еще один нюанс: свежий репчатый лук – ингредиент необязательный, без него можно и обойтись, тогда пхали будет храниться лучше и дольше, хотя в любом случае это еда, рекомендованная к быстрому «уничтожению».