

Киш

Орц

- 12 хэрчим
- • 200 гр гурил
- Давс
- 100 гр масло
- 1 дунд зэргийн сонгино
- 200 гр гайхайн утсан өөх
- 200 гр Crème fraîche
- 4 Өндөг
- Перец
- Нунтаг задь
- 150гр голланд бяслаг
- Хэв тослох тос
- Гурил
- Хүнсний скоч

Заавар

- 1. Гурил тал цайны халбага давсаа нийлүүлж хутгана. Нэмээд масло дөрвөлжин хэрчээд 5-6 х/халбага хүв хүйтэн ус хийж зуурна. Зуураад бөөрөнхий болгоод хүнсний скочоор бүрж 30 минут амраана.
2. Сонгиноо татаад гахайн өөхөө мөн бууцны мах шиг татна.Өөхөө хайруулын тавганд хийж шарна.Ингэхдээ сонгино нэмж хийгээд шарна. Crème fraîche болон өндөгөө давс перец задиар амтлан хутгана.Дараа нь голланд бяслагаа үрнэ.26 см тэй дугуй хэвээ тослоно.
3. Зуурсан гурилаа хуурай гурил цацаад 30см тойрогтой элдэнэ. Хэвэндээ тавиад захын хэсгийг нь босгож хэвэндээ наалдтал дарна.Үлдэж илүү гарсан хэсгийг тайрч авна.Гурилыг олон дахин сэрээгээр хатгаж хээ гаргана.
4. Дээр бэлдсэн сонгиотой бэлдэцээ гурил дээгүүрээ тарааж тавиад дээгүүр нь бяслагаа цацна.
5. Бэлэн болсон Кишээ 40-45 минут 175 хэмд шарах шүүгээнд шарна

