

Каварма – свинина с овощами по-болгарски

Каварма – блюдо из мяса и овощей, принятое в болгарской кухне, это своего рода рагу, которое долго томится в духовке. Блюдо настолько традиционное для кухни Болгарии, что подается практически в любом ресторане, кафе, которые здесь именуют механа. Что интересно, каварму я впервые попробовала в небольшом городке Банско на юго-западе Болгарии. Вся центральная улица городка – сплошные кафе, ресторанчики, вперемежку с небольшими магазинчиками. Так вот, можно попробовать каварму в нескольких местах, и они хоть чем-то будут отличаться. В одной механе попробовали каварму, которая напомнила мне немецкий Айнтопф – нечто среднее между вторым блюдом и очень-очень густым супом.

Как мне пояснила одна болгарка, у которой я интересовалась рецептом, традиционно это блюдо принято готовить из баранины, но мы каварму из баранины не встречали, практически во всех болгарских ресторанах она готовилась из свинины или курицы. Мы пробовали оба варианта, даже не знаю, какой лучше, оба хороши – получается прекрасное жаркое с нежным, сочным мясом и ароматными овощами в придачу.

Каварму принято подавать как самостоятельное блюдо, без гарнира, но со свежей чесночной лепешкой, от нее отламывают куски и макают во вкуснейший соус.



Ингредиенты:

свинина 900–1000 г
сладкий перец* 4–5 шт.
лук среднего размера 3–4 шт.
морковь среднего размера 1 шт.
помидоры** 350–400 г
чеснок 1 головка
сельдерей (факультативно) 3–4 стебля
сухое столовое вино*** 200 мл
острый перец 1\2–1 шт.
тимьян маленькая веточка
чабер 1\3 ч.л.
паприка 1 ч.л.
лавровый лист 1 шт.
соль по вкусу

растительное масло
петрушка для подачи

Мясо порезать относительно небольшими кусками. Морковь, лук, сладкий и острый перец и чеснок почистить. Морковь порезать кружками, лук полукружьями, сельдерей небольшими кусочками. Помидор очистить от шкурки и порезать кубиками. Сладкий перец порезать тонкими полосками.

Растительное масло разогреть в сотейнике и обжарить в нем частями мясо****, добавить лук, морковь, помидоры, сладкий перец и жарить на среднем огне, пока овощи не станут мягкими, влить вино, дать алкоголю немного испариться. Добавить сельдерей, острый перец, чеснок, приправы, лавровый лист и переложить в форму для запекания.

Томить в предварительно разогретой до 180 градусов духовке 1,5–2 часа до полной готовности мяса.

*Желательно взять перец разного цвета, но это – непринципиально.

** Зимой можно заменить банкой (450 г) томатов в собственном соке.

*** Вино можно использовать, как белое, с ним блюдо получается нежнее, так и красное, оно дает более насыщенный цвет, а вкус становится пикантней.

****Как правильно обжарить мясо см. раздел “**Это может пригодиться**”.

Тэги: вторые блюда, блюда из свинины, болгарская кухня, каварма – свинина по-болгарски