**6.5. Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика**

К данной группе блюд относятся рагу из птицы (кролика), гусь (утка) по-домашнему, чахохбили. Последнее готовится из порционных кусков курицы, которую обжаривают, добавляют нарезанный кольцами пассерованный репчатый лук, мелко нарезанные помидоры или томатное пюре, сухую мучную пассеровку, бульон или воду, уксус или сок лимона, зелень кинзы, базилика, толченый чеснок, перец черный, соль и тушат до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушилась курица.

**Рагу из птицы (кролика)** готовится из подготовленных тушек птицы (кролика), которые разрубают на куски массой по 40-50 г 2-3 куска на порцию), обжаривают и готовят так же, как рагу из баранины. Рагу можно приготовить из потрохов птицы.

Обработанные куриные субпродукты разрубают или разрезают на куски (желудки предварительно отваривают), обжаривают до образования поджаристой корочки. Затем заливают горячим бульоном или водой (в количестве 20-30% массы набора продуктов), добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 30-40 мин. На бульоне, оставшемся после тушения, готовят соус красный основной, которым заливают тушеные субпродукты, обжаренные нарезанные кубиками картофель, морковь, репу, лук, петрушку и тушат 15-20 мин. Для приготовления гуся (утки) по-домашнему (в горшочках) подготовленные тушки рубят на куски, обжаривают, закладывают в горшочки, добавляют сырой картофель, нарезанный дольками, пассерованный шинкованный репчатый лук, лавровый лист, перец, соль. Заливают бульоном или водой так, чтобы продукт был покрыт полностью, и тушат в жарочном шкафу до готовности. Отпускают блюдо в горшочках.

**Утка, тушенная с вишнями**

Утку рубят на кусочки по 40-50 г, солят, перчат, обжаривают. Обжаренные куски с мелко нарезанным луком заливают водой и тушат. В конце тушения добавляют вишни без косточек. Подают с отварным картофелем.

**Курица, тушенная в соусе, с молодым картофелем**

Курицу рубят на порции, солят, перчат и обжаривают на сковороде с хорошо разогретым жиром. Перекладывают обжаренные куски курицы в кастрюлю, пересыпают зеленью петрушки и укропом, мелко нашинкованным чесноком, заливают сметаной и протушивают до готовности. Молодой картофель отваривают в подсоленной воде. Сливают воду, пересыпают молотыми сухарями и обжаривают в духовом шкафу до образования румяной корочки. Подают курицу с соусом, гарнируют молодым картофелем.