

---

# Kuchnia austriacka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2200 razy.

Ryby stanowią jeden z popisowych rozdziałów tamtejszej gastronomii. Od dawien dawna były ważnym działem importu produktów spożywczych - wymieniano je za owoce i doskonałe wina. Nikogo więc nie powinna dziwić obecność w menu łososia i siei.. Wybornym daniem rybnym w Gruzji jest satsiwi. W potrawie tej łączy się doskonały smak delikatnej ryby z kompozycją smakowo-zapachową włoskich orzechów oraz różnych przypraw. Korzenne dodatki są wizytówką gruzińskich kucharzy, zaś sypanie papryki, pieprzu, imbiru i cynamonu do garnka należy do codzienności. Wśród radzieckich kuchni narodowych gruzińska jest szczególnie ceniona. Poleca się zwłaszcza łososia z rożna. Otrzymanie w pełni dosonalej potrawy wymaga nie tylko jakościowo najlepszego surowca, ale też dużego doświadczenia. Jest wreszcie Gruzja ojczyzną a przynajmniej za taką się uważa szaszłyku. Szaszłyk z małych rybek; danie o minimalnej wartości kalorycznej, ale maksymalnie wyszukany smaku. W Gruzji bardzo popularne jest białe, wytrawne gronowe wino. Podaje się je właściwie do większości potraw.