

### Как отличить хинкали

-  сванские
-  свинина / телятина
-  баранина
-  тархун / баранина
-  баранина / томат
-  креветка
-  грибы

## Как приготовить хинкали дома?

- ☼ Вскипяти предварительно подсоленную воду в кастрюле.
- ☼ Кипящую воду закрути с помощью ложки воронкой, отпусти в её центр хинкали, прокрути один раз (чтобы хинкали наверняка не слиплись друг с другом).
- ☼ Вари в течение 10 минут.
- ☼ Достань хинкали из воды, выложи на тарелку, посыпь свежемолотым черным перцем.
- ☼ Наши мастера теста и фарша не рекомендуют жарить хинкали дома. Даже если очень хочется!

**Хинкали - знаменитое грузинское блюдо с начинкой из рубленого мяса с ароматными специями и зеленью.  
Гордость и визитная карточка Грузии!**

**Вах!**  
Хинкали - как первый поцелуй!  
Такой же сочный..  
Мамой клянцусь!

## Как есть хинкали?

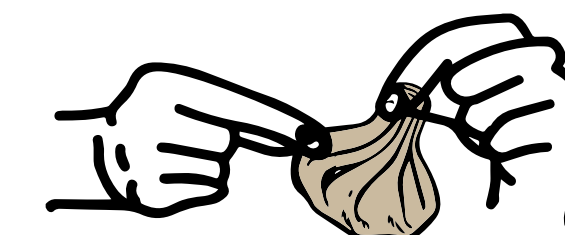
1. Посыпь хинкали черным молотым перцем.



2. Возьми за хвостик.



3. Переверни, придерживая второй рукой снизу.



4. Аккуратно надкуси и выпей драгоценный бульон из мешочка!



5. А теперь постепенно съедай весь хинкали!

**НИКАКИХ:  
Вилки, ножей и съеденных хвостиков!**