

# Грецкие орехи с малиной (грузинская кухня)

*2 стакана очищенных грецких орехов, 1 стакан сахарной пудры, 2 стакана малины, 4 стакана растительного масла (для фритюра).*

Грецкие орехи очистить от скорлупы, с ядер снять кожу (для этого замочить на 10-15 минут в горячей воде). Очищенные ядра ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, пересыпать сахарной пудрой, поджарить во фритюре, вновь откинуть на дуршлаг и охладить.

Перед подачей на стол грецкие орехи осторожно смешать с малиной и уложить горкой в вазу или в глубокую тарелку. При желании в блюдо можно добавить 2-3 ложки сиропа или сока.