

TABASARANIAN NATIONAL DISHES

ТАБАСАРАНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Tabasaran chudu is a thin pie with a filling made from unleavened dough. For the cold winter period, beef or lamb and potatoes are a popular filling for the chudu.

Табасаранское чуду - тонкий пирог с начинкой, приготовленный из пресного теста. Для холодного зимнего периода популярной начинкой для чуду является говядина или баранина и картофель.

Chicken – Tabasaran style, stewed chicken, with spices and vegetables, served in deep plates, liberally sprinkled with finely chopped fresh herbs.

Курица – по табасарански, тушеная курица, со специями и овощами, подают в глубоких тарелках, обильно посыпают мелко нарезанной свежей зеленью.



TABASARANIAN NATIONAL DISHES

ТАБАСАРАНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Tabasaran hinkal with chicken and sour cream products for cooking hinkal: chicken, onions and carrots – for broth. Flour, kefir, soda – for the dough. Sour cream and garlic are for the sauce. Coriander – to serve.

Табасаранский хинкал курицей и сметаной – продукты для приготовления хинкала: курица, репчатый лук с морковью – для бульона. Мука, кефир, сода – для теста. Сметана и чеснок – для соуса. Кинза – на подачу.

