

CHUVASH NATIONAL DISHES

ЧУВАШСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Shurpa is a rich prepared from offal: heart, liver, lungs, as well as from the head and legs, most often mutton. Onions, peppers, spices and sometimes potatoes or cereals are added to them.

Шурпа – суп, который готовится из субпродуктов: сердца, печени, легких, а также из головы и ног, чаще всего — бараньих. К ним добавляется репчатый лук, перец, специи и иногда картофель или крупа.

Khuran kukli is a Chuvash variation of dumplings. There are a variety of options, but the most traditional version of khuran kukli is stuffed with unsweetened cottage cheese and green onions.

Хуран кукли — это чувашская вариация вареников. Встречаются самые разные, но самый традиционный вариант хуран кукли — с начинкой из несладкого творога и зеленого лука.



CHUVASH NATIONAL DISHES ЧУВАШСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Ukul is any other Chuvash closed pie or pie. It does not differ much from Russian pies and comes with a variety of fillings: potatoes, cabbage, green onions and eggs, meat, cereals, liver, mushrooms, apples.

Укӑль — это любой другой чувашский закрытый пирог или пирожок. Он несильно отличается от русских пирогов и бывает с самыми разными начинками: с картошкой, капустой, зеленым луком и яйцом, мясом, крупами, ливером, грибами, яблоками.

