

NENETS NATIONAL DISHES НЕНЕЦКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Pancakes with blood - fresh deer blood is diluted with water (1:1), salt, flour are added and the dough is kneaded as for pancakes. Fried and served with butter.

Блины с кровью - свежую оленью кровь разводят водой (1:1), добавляют соль, муку и замешивают тесто как для блинов. Жарят и подают со сливочным маслом.

Whitefish stroganina, frozen fish are cleaned of scales, skinned, and planed with straws. They are eaten with salt and ground black pepper. Fresh frozen whitefish 150, ground black pepper, salt.

Строганина из сига, мороженую рыбу очищают от чешуи, снимают кожу, строгают соломкой. Едят с солью и черным молотым перцем. Сиг свежемороженый 150, перец черный молотый, соль.



NENETS NATIONAL DISHES

НЕНЕЦКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Game broth, processed game is chopped into two parts, washed 2-3 times, put in a saucepan with cold water and boiled until the meat is ready. Finely chopped onions are served separately. 1/2 part partridge, 30 onion, ground black pepper, salt.

Бульон из дичи, обработанную дичь рубят на две части, промывают 2-3 раза, кладут в кастрюлю с холодной водой и варят до готовности мяса. Отдельно подают мелко нарезанный репчатый лук. Куропатка 1/2 часть, лук репчатый 30, перец черный молотый, соль.

