

BURIAT NATIONAL DISHES

БУРЯТСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Buuzu are made from a simple "dumpling" dough, in shape they resemble a traditional dwelling of nomads - a yurt. Inside is minced beef and pork or lamb meat. They are steamed, as a result of which a very tasty meat broth is formed inside.

Буузу - Делаются из простого "пельменного" теста, по форме напоминают традиционное жилище кочевников - юрту. Внутри рубленое мясо говядины и свинины или баранины. Готовят на пару, внутри образуется очень вкусный мясной бульон.

Buchler is a soup consisting of a small number of ingredients: impressive pieces of beef or lamb meat, several potatoes, salt, onions and finely chopped greens.

Бухэлээр (бухлёр) - это суп, Состоит из небольшого количества ингредиентов: внушительных размеров куски мяса говядины или баранины, несколько картофелин, соль, лук и мелкорубленая зелень.



BURIAT NATIONAL DISHES БУРЯТСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Dambar is finely chopped or twisted beef or lamb offal fried in butter. The composition of the dish does not sound very attractive, but its taste depends largely on culinary skill. If the cook knows how to cook dambar, then the pleasant aroma of meat, its correct texture and appetizing fried chicken in harmonious combination with spices and herbs will be a pleasant discovery in the art of cooking.

Дамбар - это мелко порезанные или перекрученные говяжьи или бараньи субпродукты, поджаренные на сливочном масле. Состав блюда звучит не очень притягательно, но вкус его зависит во многом от кулинарного мастерства. Если повар умеет готовить дамбар, то приятный аромат мяса, его правильная текстура и аппетитная жареная курочка в гармоничном сочетании со специями и зеленью будет приятным открытием в искусстве приготовления еды.

