

OSSETINIAN NATIONAL DISHES

ОСЕТИНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Tzyvzydahdon is an unusual spicy sauce made from the leaves of capsicum, which is poured with sour cream.

Цывзыдахдон – необычный по вкусу пряный соус, приготовленный из листьев стручкового перца, который заливают сметаной.

Ossetian pies - flatbread pies: the history of recipes is measured in centuries. A pie with a thin layer of dough and a lot of filling is considered to be properly made.

Осетинские пироги - пироги-лепешки: история рецептов измеряется в столетиях. Правильно сделанным считается пирог с тонким слоем теста и большим количеством начинки.



OSSETINIAN NATIONAL DISHES

ОСЕТИНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Lyvzha is meat stewed with potatoes and onions, seasoned with pepper, garlic and savory (a spice used both for culinary and medicinal purposes). In addition to stewed meat, its preparation in the form of a barbecue is popular in Ossetia, and not only from the loin, but also from offal.

Лывжа – это мясо, тушеное с картофелем и луком, приправленное перцем, чесноком и чабером (пряность, применяемая как в кулинарных, так и в лекарственных целях). Кроме тушеного мяса, в Осетии популярно его приготовление в виде шашлыка, причем не только из филейной части, но и из субпродуктов.

