

UZBEK NATIONAL DISHES

ЎЗБЕКСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Uzbek pilaf is a dish made of meat, rice, vegetables and spices. Uzbek pilaf is famous for the fact that it contains the same amount of meat and rice.

Ўзбекский плов это блюдо из мяса, риса, овощей и специй. узбекский плов славится тем, что мяса и риса в нем одинаковое количество.

Tukhum barak is dumplings with egg filling. But it's actually a whole culinary philosophy. The best tukhum barak is prepared in Khorezm.

Тухум барак - это вареники с начинкой из яйца. Но на самом деле это целая кулинарная философия. Лучший тухум-барак готовят в Хорезме.



UZBEK NATIONAL DISHES

ЎЗБЕКСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Manty is a dish made of dough and filling, which is steamed. The dough is kneaded with flour, water and salt, sometimes a chicken egg is added. Roll out the dough thinly, but it does not tear. Minced beef is usually used as a filling, less often mutton. There are mantas with pumpkin and potatoes. A lot of finely chopped onions, as well as salt and pepper are necessarily added to the filling.

Манты – блюдо из теста и начинки, которое готовят на пару. Тесто замешивают с помощью муки, воды и соли, иногда добавляют куриное яйцо. Раскатывают тесто тонко, но при этом оно не рвется. В качестве начинки обычно используется рубленая говядина, реже – баранина. Бывают манты с тыквой и картофелем. В начинку обязательно добавляют много мелко нашинкованного лука, а также соль и перец.

