

КАВАРДИНИАН NATIONAL DISHES

КАБАРДИНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Hedlibje - pieces of tender chicken stewed in sour cream and garlic sauce.

Гедлибже - кусочки нежной курочки, тушеные в сметанно-чесночном соусе.

Zhal-baur is a fried lamb liver wrapped in a mesh of lamb fat, cooked on coals. Served with fresh onions and tomato sauce.

Жал-баур - жареная баранья печень, обернутая в сеточку из бараньего же жира, приготовленная на углях. Подается со свежим луком и томатным соусом.



КАВАРДИНИАН NATIONAL DISHES

КАБАРДИНСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Lacums are the most delicate, ruddy, fragrant fried squares of dough, smeared with homemade sour cream. They are great with sweet tea or cool milk.

Лакумы - нежнейшие, румяные, ароматные жареные квадратики из теста, смазанные домашней сметаной. Великолепны со сладким чаем или прохладным молоком.

