

UDMURT NATIONAL DISHES УДМУРТСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Perepechi is a kind of open patty made from rye flour with meat or vegetable filling, which is poured with an omelet.

Перепечи – разновидность открытого пирожка готовят из ржаной муки с мясной или овощной начинкой, которую заливают омлетом.

Virtyrem is a black pudding, which is traditionally prepared in Udmurtia for all holidays. Udmurts necessarily add barley groats to it.

Виртырем – кровяная колбаса, которую традиционно готовят в Удмуртии на все праздники. В неё удмурты обязательно добавляют ячневую крупу.



UDMURT NATIONAL DISHES УДМУРТСКИЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА

Pelnyan is prepared from three types of meat, and to make the filling more juicy, the "ear" of the pelnyan is always left open from one edge. Dumplings are served with tomato sauce, herbs, sour cream or horseradish.

Пельнянь – готовится из трёх видов мяса, а для придания начинке большей сочности «ушко» пельняня с одного края всегда оставляют открытым. Подают пельмени с томатным соусом, с зеленью, сметаной или с хреновиной.

