# Рецепты удмуртской кухни

СДЕЛАНО В УДМУРТИИ

# Оглавление

Выпечка

Горячие блюда

Напитки и сладкие блюда

Составители:

Кузнецов Иван,

Семёнова Полина

Нягань, 2022

# Выпечка

# Табани

**Ингредиенты:**

-Гороховая мука - 150 гр.

-Пшеничная мука - 90 гр.

-Яйца - 3 шт.

-Молоко - 250 мл

-Соль - 3 гр.

-Дрожжи - 10 гр.

-Конопляное масло - 5 гр.

-Соль - по вкусу

Разводим дрожжи с водой. Как только они «забродят» высыпаем муку (оба вида) в воду. Хорошо перемешиваем и ставим на 30 минут в теплое место.

Добавляем яйцо, их предварительно нужно взбить.

Обжариваем оладьи на раскаленной сковороде с добавлением конопляного масла.

# Жукомильым

**Ингредиенты:**

-Мука - 160 гр.

-Репчатый лук - 80 гр.

-Перловая крупа - 80 гр.

-Гусь - 400 гр. (филе)

- Сливочное масло - 100 гр.

-Молоко - 320 мл.

-Яйцо - 2 шт.

-Соль - по вкусу

-Чёрный молотый перец - по вкусу

Выкладываем в кастрюлю мясо гуся, заливаем чистой водой. Солим воду по своему вкусу. Кастрюлю с мясом ставим на плиту с сильным огнем, доводим до кипящего состояния, снимаем пену. Убавляем огонь, а бульон оставляем вариться на минимальном огне до полной готовности.

Убираем готовое мясо из кастрюли, оставляем остужаться при комнатной температуре. В готовый бульон высыпаем перловую крупу и варим ее до полной готовности.

Высыпаем измельченный лук на сковороду с небольшим количеством растительного масла. Пассируем лук на среднем огне до мягкого состояния.

Остывшее мясо гуся пропускаем при помощи мясорубки. Далее фарш перемешиваем с готовой перловой кашей и пассированным луком.

Далее приступаем к процессу приготовления блинчиков. Для этого готовим тесто: перемешиваем в миске просеянную муку, куриные яйца и молоко. Тесто должно получиться однородной консистенции. Разогреваем сковороду. Выпекаем на растительном масле блинчики с каждой стороны до румяной корочки.

На центр каждого блинчика выкладываем готовую начинку. Заворачиваем блинчики таким образом, чтобы они не распались.

# Перепечи

**Ингредиенты:**

-Молоко — 0,5 ст.;

-Яйцо — 3 шт.;

-Масло сливочное;

-Лук репчатый — 1 шт.;

-Капуста — 1 шт.;

-Мука пшеничная — 0,5 ст.;

-Мука ржаная — 2 ст.;

-Масло растительное;

-Вода;

-Соль.

Для начала необходимо смешать муку и добавить к ней 1 чайную ложку соли. Сделать в муке небольшое углубление и влить туда немного прохладной воды. Затем замешиваем тесто, как обычно. После того, как вы замесили тесто, его необходимо завернуть в обычную пищевую пленку и оставить на минут 15-20.

Для приготовления начинки, мы нарезаем мелко овощи. Добавляем  соль.

Начинаем лепить корзиночки. Для этого берем скалку и раскатываем кружки диаметром 8-10 сантиметров. Загибаем края лепешек к верху. Это делается очень просто с помощью больших и указательных пальцев. Что бы у нас получились из теста корзиночки.

Начинка в перепечах обязательно запекается вместе с омлетной массой. Для ее приготовления используем яйца, молоко и соль. Добавляем к массе нашу начинку и перемешиваем.

Аккуратно выкладываем наши корзиночки на противень и помещаем в заранее разогретую духовую печь при температуре 180-200 градусов на минут 15-20, до появления золотистой корочки. После выпекания перепечи нужно немного смазать сливочным маслом.

# Кокроки с яблоками

**Ингредиенты:**

-мука - 2 стакана

-сметана - 150 гр.

-соль - 1 щепотка

-сахар - 1 ст.л.

Готовим тесто: смешиваем в миске сахар, сметану и соль. Добавляем яйца, все тщательно перемешиваем. Масса должна получиться однородной. Далее высыпаем муку, перемешиваем, не допускайте образования комков. Скатываем тесто в шар, присыпаем небольшим количеством муки. Оставляем на 20 минут.

Готовим начинку: очищаем яблоки от кожи, удаляем сердцевину. Яблоки нарезаем кубиками маленького размера.

Тесто делим на 16 частей, накрываем пакетом.

Каждую заготовку раскатываем скалкой до состояния лепешки. На одну половину заготовки выкладываем начинку, защипываем края пирожка.

Выкладываем пирожки на раскаленный противень, выпекаем в течение 20-25 минут при температуре 200-220 градусов. Достав из духовки накройте на 10 минут пирожки тканевым полотенцем.

# Горячие блюда

# Сӥльын пельнянь

**Ингредиенты:**

-400 г мяса

-1 большая луковица

-вода

Баранину, свинину и говядину в равных пропорциях разрезать на кусочки, пропустить через мясорубку вместе с луком или нарубить сечкой в корыте. Полученный фарш тщательно перемешать, добавить соль, по вкусу перец, развести бульоном или водой. Фаршем наполнить пельмени.

Приятного аппетита!

# Глазовский кулеш

**Ингредиенты:**

Рубец говяжий – 150 гр;

Мясо (говядина) – 50 гр.;

Шпик (сало) – 20 гр.;

Пшено – 80 гр.;

Растительное масло – 20 гр.;

Чеснок;

Черный перец (горошком);

Лавровый лист;

Соль.

Глазовский кулеш – это суп на основе бульона из мяса и рубца.

Рубец тщательно промыть, обварить в кипятке и разрезать на куски.

Опустить в кастрюлю вместе с мясом и варить до готовности.

Мясо по готовности выложить из бульона и порезать соломкой.

Рубец варится дольше мяса, поэтому необходимо доварить рубец и также нашинковать соломкой.

В готовом бульон отварить промытое пшено.

Лук обжарить в масле, мелко порубить шпик, натереть (порубить) чеснок.

Добавить все ингредиенты в бульон.

Подается в горячем виде. Перед подачей можно украсить свежей зеленью.

Приятного вам аппетита!

# Сулятэм

**Ингредиенты:**

-Четверть кочана капусты

-1 яйцо

-0,5 стакана молока

-1 луковица

Свежую капусту нарубить или мелко нарезать, смешать с луком, посолить. Взбить яйца, залить молоком. Смесь влить в капусту, все тщательно размешать. Сковородку смазать маслом, влить полученную смесь, сверху полить маслом и поставить выпекать.

# Нугыли шыд

**Ингредиенты:**

Мука ржаная или пшеничная 20 гр.

Горох 30 гр.

Картофель 100 гр.

-Лук 15 гр.

-Масло топленое 10 гр.

-Баранина 50 гр.

Горох перебрать, промыть, замочить и положить в готовый мясной бульон. Когда он сварится, опустить нугыли.

Приготовление нугыли: кислое тесто разделить на кусочки и каждый раскатать между ладонями на тонкие жгутики длиной 6-7 см., толщиной 4-5 мм.

Подавать с мясом. Суп нугыли можно приготовить и постным (без мяса), заправив перед подачей на стол маслом.

Приятного вам аппетита!

# Напитки и сладкие блюда

# Сур

Это то же сусло, но жидкое. Способ приготовления такой же. После того, как сливается сусло, закрыть пробку и в освободившуюся корчагу налить кипяток. Через 1-2 ч. вновь образуется сусло, но значительно жиже, чем в первый раз. Открыть пробку и слить. Потом приготовить специальную закваску или опару из хмеля или дрожжей и спустить в жидкое сусло. Через несколько часов сур бу-

# Толкыш

Свежие ягоды - малину, клубнику, землянику, викторию, смородину - растолочь толкушкой, разбавить квасом, положить сахарного песку, толокна и размешать.

# Пыштурынэн чай

Душица - многолетнее растение с ароматным запахом. Растет на сухих лугах, полянках. Используется вместо чая. Для этого душицу рвать следует во время цветения. Сушить в тени.

Перед заваркой чайник надо сполоснуть, положить туда 2-3 стебля душицы,

# Квас (Сюкась)

В горячую кипяченую воду замешать солодовую или ржаную муку, поставить в печь на 5-6 ч., после чего развести кипятком, процедить и охладить до 25-30°. Затем ввести туда готовую закваску, положить мяту (по желанию) и дать постоять 12-15 ч. Готовый квас используется как напиток, идет для приготовления холодных супов.

Приготовление за-

# Честа (кисель)

В горячую кипяченую воду замесить солодовую муку и поставить в печь. Затем вынуть, положить закваску и поставить в теплое место для брожения. Честа должна быть кисло-сладкой. Готовую честу поставить в холодное место. Подавать как самостоятельное 3 блюдо.

# Гороховый кисель

Просеять гороховую муку. Вскипятить воду, посолить, непрерывно помешивая, постепенно всыпать в воду гороховую муку и довести до кипения. Гороховый кисель при варке должен быть средней густоты.

Готовый кисель подавать на стол в тарелках в горячем виде с топленым, сливочным и растительным маслом.

Можно подавать его и холодным. Для этого готовый кисель перелить в формы, охладить и помазать сверху растительным маслом.

СДЕЛАНО
В УДМУРТИИ