

РЕЦЕПТЫ КАЛМЫЦКОЙ КУХНИ

Составитель:

Шалдырмова В.Х.,

**учитель калмыцкого языка и
литературы**

**МКОУ «Новая ООШ» Сарпинского
района**

Республики Калмыкия



Будан



Ингредиенты:

300 г говядины

100 г муки

1,5 луковицы

700 г картофеля

100 г сметаны

соль



Шаги приготовления

1. Мясо моют, нарезают кусочками по 20-25 г.



2. Заливают водой и варят до полуготовности



3. Затем добавляют картофель, нарезанный дольками, и лук - полукольцами и варят до готовности.



4. Суп заправляют мукой, разведенной бульоном, и доводят до кипения.



5. При подаче к столу в него добавляют сметану.



Фото готового блюда



Тюнтг



Ингредиенты:

380 г муки

1 яйцо

250 г внутреннего жира

450 г лука

50 г чеснока, перец, соль



Шаги приготовления

1. Тесто готовят для бёриков.



3. Тесто раскатывают на лепешки



2. Внутренний бараний жир нарезают маленькими кусочками, добавляют мелко рубленные лук и чеснок



4. На середину лепешки укладывают готовый фарш, края лепешек соединяют



5. Затем их отваривают и подают в горячем виде.

Фото готового блюда



Чигян



Ингредиенты:

3 л свежего молока
0,5 л пахты



Шаги приготовления

1. В свежее молоко добавляют закваску, размешивают 2-3 минуты



2. Ставят на 12 часов в теплое место для закисания



3. Употребляют как освежающий напиток.



Фото готового блюда



УУРГ



Ингредиенты:

1 л молозива

2 столовые ложки муки

соль



Шаги приготовления

1. Для его приготовления используют молоко второй и третьей дойки после отела коров.



2. Добавляют немного пшеничной муки, соль.



3. Все хорошо перемешивают



4. Выливают в смазанную жиром сковородку или жаровню



5. Ставят в духовку. Через 10-15 минут блюдо готово.



Фото готового блюда



Сегсрдг



макус

Ингредиенты:

500 г муки, 4 яйца, 150 г масла, 1 ч.л. соли



Шаги приготовления

1. Готовят пресное тесто как для домашней лапши



2. Затем тонко раскатывают в пласт и нарезают ромбиками



3. Варят в подсоленной воде и откидывают на дуршлаг



Хог-тош



Ингредиенты:

2,5 кг фруктов, 830 г сметаны, 600 г сахара



Шаги приготовления

1. Груши или яблоки очищают от кожицы и семян



2. Затем нарезают дольками



3. Заливают сметаной и уваривают до коричневого цвета и консистенции густой сметаны



4. В конце варки добавляют сахар



Хуурсн ця



Ингредиенты:

На 10 порций:
40 г плиточного чая,
500 мл молока,
25 г внутреннего жира,
15 г муки,
50 г сливочного масла,
соль, мускатный орех



Шаги приготовления

1. Плиточный прессованный чай заливают холодной водой



2. Доводят до кипения и кипятят 5 минут, добавляют молоко



3. Кипятят еще 5 минут



4. Отдельно обжаривают муку на бараньем внутреннем жире до образования золотистого цвета



5. Муку разводят чаем и вводят в процеженный чай, добавляют соль



