Кулинарные рецепты: Приглашают отведать блюда чувашской кухни: музей национальной кухни - ресторация «Ехрем хуçа»: Блюда музея национальной кухни «Ехрем хуçа»



[**Какай шурпи с хуплу**](http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/recepty/26/ehrem-husa/bljuda/kakajj-shurpi-s-khuplu/)

Состав: говядина, сердце, печень, легкое, тултармыш



[**Пĕверпе хатĕрленĕ салат (салат с печенью)**](http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/recepty/26/ehrem-husa/bljuda/peverpe-khaterlene-salat/)

Состав: говяжья печень, морковь, лук, салат заправлен майонезом



[**Салат из куриных потрохов**](http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/recepty/26/ehrem-husa/bljuda/salat-iz-kurinykh-potrokhov/)

«Чăх ăш-чикĕ шампиньонпа, симĕс пăрсапа, сĕр улмипе» (Куриные потрошка с шампиньонами, зеленым горошком и картофелем)



[**Чăваш салачĕ (салат по-чувашски)**](http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/recepty/26/ehrem-husa/bljuda/chavash-salache/)

Состав: буженина собственного приготовления, копченые колбаски, капуста квашеная, соленые огурцы, зеленый горошек, лук крас

<http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/recepty/26/ehrem-husa/bljuda/>