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

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

[**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

[](http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/recepty/26/ehrem-husa/bljuda/peverpe-khaterlene-salat/)

[**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

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

[**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)

[](http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/recepty/26/ehrem-husa/bljuda/chavash-salache/)

[**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/>