**Какай-шурпи (суп из субпродуктов)**

Обработанные сырые субпродукты, нарезанные кусочками, заливают холодной водой, проваривают 40-50 мин., репчатый лук и доводят до готовности. При подаче посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

На 1 порцию: ноги говяжьи или свиные 55 гр., сердце 50 гр., печень 25 гр., легкие 50 гр., лук репчатый 50 гр., рубец 40 гр., лук зеленый 10 гр., специи, соль.



**Тултармăш (кровяная колбаса)**

Шпик нарезают мелкими кубиками, чеснок мелко рубят. Крупу, нарезанный шпик, чеснок, соль добавляют в кровь и тщательно перемешивают. Полученной массой плотно набивают кишки, концы которых перевязывают нитками и отваривают.

На 1 порцию: крупа пшеничная или пшенная 95 гр., кровь 95 гр., шпик 31 гр., черева 95 гр., чеснок, соль.



**Колбаса домашняя**

В кипящую подсоленную воду кладут баранье сало, рубленый репчатый лук, пшенную или рисовую крупу и варят до полуготовности. Этой массой наполняют обработанные кишки. Колбасы отваривают до готовности. Подают в горячем виде.

Лук репчатый 50 гр., крупа пшенная 200 гр., сало свиное или баранье 150 гр., кишки 300 гр., вода 360 гр., соль.

**Окрошка по-чувашски**

В простоквашу, разбавленную кипяченной холодной водой, кладут нарезанные соломкой свежие огурцы, нашинкованный зеленый лук, сахар и соль. Подают охлажденной с отварным мясом, нарезанным мелкими кусочками, посыпав зеленым луком и укропом.

На 1 порцию: Простокваша 200 гр., вода 150 гр., говядина отварная 25 гр., огурцы свежие 90 гр., лук зеленый 40 гр., сахар 5 гр., укроп 4 гр., соль.

**Пирог рыбный**

На раскатанное дрожжевое тесто кладут слоями промытый рис, нарезанный репчатый лук и нарезанную свежую рыбу. Начинку солят, перчат, покрывают слоем теста, края защипывают. Испеченный пирог смазывают сливочным маслом.

Для теста: мука 460 гр., сахар 20 гр. , дрожжи 15 гр., жир 15 гр., яйцо 2 шт., соль; для начинки: рис 50 гр., рыба 400 гр., лук репчатый 40 гр., перец, соль 5 гр.



**Пирог со щавелем**

Перебранный и промытый щавель нарезают мелкой соломкой или рубят, заправляют маслом, сахаром, солью и припускают в собственном соку. С полученной начинкой формуют пирог полукруглой формы, смазывают его маслом и выпекают.

Для теста: мука 415 гр., дрожжи 10 гр., яйцо 2 шт., жир 10 гр. , соль 5 гр.; для начинки: щавель 850 гр., сахар 100 гр., масло 50 гр., соль 6 гр.

**Пирожки с солеными огурцами**

Дрожжевое тесто раскатывают в тонкие лепешки, на середину кладут начинку. Тесто защипывают, придавая изделиям форму полумесяца. Пирожки ставят на расстойку, через 10-15 мин смазывают льезоном. [**Льезон** — смесь яиц и молока] и выпекают. Готовые пирожки смазывают маслом. Начинку готовят так: соленые огурцы, удалив семена, нарезают кубиками, жарят а сковороде до полуготовности, затем добавляют пассерованный репчатый лук и доводят до готовности.

Для теста: мука 415 гр., сахар 40 гр., маргарин 45 гр., яйцо 1 шт., вода 110 гр., соль 7 гр.; для начинки: огурцы соленые 450 гр., лук репчатый 100 гр., масло сливочное 75 гр.

**Пюремечи (ватрушка)**

Опарное тесто раскатать, в центр разложить начинку их картофельного пюре или творожной массы (пюре заправить маслом и теплым молоком). Пюремечи смазать взбитым яйцом и выпекать.



**Рулет из желудка**

Обработанный желудок наполняют фаршем, приготовленным из молотых субпродуктов, заправленных чесноком и перцем. Свернутое рулетом изделие перевязывают шпагатом и отваривают. Подают в горячем виде, нарезанным на порции.

Сердце 400 гр., желудок 300 гр., легкие 380 гр., рубец 1000 гр., перец молотый черный, соль.

**Сладость**

Из калины выжимают сок. Мезгу соединяют с солодом, массу кладут в глубокую толстостенную посуду и, добавив немного воды, томят под крышкой в жарочном шкафу о консистенции густого пюре. Перед подачей вливают сок калины.

Калина 100 гр., солод 100 гр., вода 30 гр. (Вместо солода можно использовать мед и сахар.)

**Суп молочный с рыбой**

Молоко разбавляют водой, кипятят, добавляют картофель, отваривают до полуготовности, кладут обработанную и промытую свежую рыбу, доводят суп до готовности и заправляют сливочным маслом и солью.

На 1 порцию: рыба свежая 145 гр., картофель 215 гр., молоко 250 гр., масло сливочное 5 гр., соль 3 гр..

**Хуплу (пирог со свининой и картофелем)**

На раскатанное дрожжевое тесто кладут слоями начинку из сырой свинины, нарезанного мелкими кубиками картофеля, рубленого репчатого лука, продукты заправляют солью и перцем. Пирог защипывают, придавая форму полумесяца, и выпекают.

Для теста: мука 410 гр., сахар 15 гр., дрожжи 15 гр., яйцо 2 шт.; для начинки: свинина 400 гр., картофель 200 гр., лук репчатый 100 гр., перец, соль.



**Шыртан (мясное изделие)**

Обработанный бараний желудок наполняют сырой бараниной, нарезанной кусочками и заправленной чесноком, лавром, солью, отверстие зашивают, изделие натирают солью, кладут на противень швом вниз и запекают 3-4 часа до появления золотистой корочки. Подают в горячем виде. Для длительного хранения шыртан запекают повторно в теч. 1,5 часов, охлаждают и вновь запекают 1 час. При такой обработке блюдо можно долго хранить в прохладном месте.

Желудок бараний 500 гр., баранина 1950 гр., чеснок 10 гр., перец, лавр, соль.



**Щи зеленые**

Зелень травы под названием "[снить](http://nasledie.nbchr.ru/admin/documents/slovar.htm)" перебирают, промывают, мелко нарезают, кладут в кипящую воду или бульон и варят до полуготовности. Закладывают нарезанный дольками картофель. За 15 мин до конца варки добавляют сырой репчатый лук и сухую мучную пассеровку, проваривают, затем вводят соль и специи. При подаче в тарелку кладут половинку крутого яйца и сметану.

На 1 порцию: картофель 100 гр., лук репчатый 5 гр., снить (или щавель) 100 гр., яйцо 1/2 шт., мука 3 гр., сметана 10 гр., жир 5 гр., специи, соль.

<http://nasledie.nbchr.ru/culture/hozyaistvo/kuhnya/recepty/#kakai-shurpi>