

Евгения Сихимбаева

КЫРГЫЗСТАН

20



ЗНАКОВЫХ



рецептов

Серия книг по кулинарии

Евгения Сихимбаева

Кыргызстан:

20 знаковых рецептов

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=63618976
ISBN 9785005300980*

Аннотация

Кыргызстан – прекрасная страна, расположенная на пути Великого шелкового пути, всегда радушно встречает гостей! Гостеприимство – одна из главных черт национального характера. Добрые и отзывчивые хозяева встретят вас бесконечно вкусными восточными блюдами, рецепты которых выкристаллизовывались в горниле веков... Приезжайте в Кыргызстан и отведайте национальные блюда, насладитесь свежестью горных водопадов и красотой водной глади озера Иссык-Куль... Добро пожаловать!

Содержание

Бешбармак по-кыргызски	7
Пирожок по-ошски	9
Ютаза из кислого теста	11
Шорпо «Сусамыр»	12
Гюльчатай	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Кыргызстан: 20 знаковых рецептов

Евгения Сихимбаева

© Евгения Сихимбаева, 2020

ISBN 978-5-0053-0098-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero



Сосед мой – брат мой

Кыргызстан – страна цветных гор, хрустальных рек и красочных степей! Так далек ты и так близок, так открыт ты и так неизведан! Четыре страны, как четыре брата родных – Узбекистан, Таджикистан и Казахстан – окружают тебя! Поэтому кыргызская традиционная кухня славится изысканны-

ми блюдами самых разных народов. И все же кыргызские блюда имеют свою «изюминку», свою неповторимую вкусовую палитру.

Практически вся кыргызская кухня – мясная. Баранина, говядина, конина, а также мясо яка присутствуют во многих блюдах. Такая особенность тесно связана с животноводческими традициями кочевых кыргызов, живущих на севере страны. А в южных областях, где больше развито земледелие, в мясных блюдах преобладают овощные дополнения и приправы. И всё же во все времена вкусная еда на столе объединяет и манит к себе всех!

Плов – это знаменитое на весь мир среднеазиатское праздничное блюдо. Кыргызский плов готовят только из узгенского риса, и вкус этого волшебного блюда по достоинству оценён узбекскими и таджикскими мастерами плова.

Лагман по-кыргызски – одна из вариаций дунганского лагмана. Самое распространенное блюдо в Кыргызстане.

Шорпо – крепкий, насыщенный мясной бульон с добавлением моркови, картофеля и зелени.

Манты – начиненное мясным фаршем и луком тесто. Готовится на пару. Популярен вариант с добавлением джусая.

Пирожок по-ошски – сохраним интригу! Прочтите рецепт и приготовьте его, и Ваш праздничный стол украсит блюдо с восхитительным вкусом!

Все блюда, представленные в этой книге, среднеазиатского происхождения. И всё же существует особенная вкусовая

особенность в рецептах блюд по-кыргызски.

Так, давайте приступим!

Бешбармак по-кыргызски

Ингредиенты:

- Баранина – 1.5 килограмма
- Лук репчатый – 2 штуки
- Перец черный и красный, соль – по вкусу

Тесто:

- Мука – 500 грамм
- Вода – по потребности
- Яйцо – 1 штука

Приготовление:

- Помыть мясо, положить его в кастрюлю, добавить соль, перец, залить 2 литрами воды и поставить на средний огонь
- Как только вода закипит, снять пенку и варить мясо в течение 2 часов на медленном огне
- Вынуть мясо из кастрюли и порезать на мелкие кусочки
- Лук почистить, помыть, нарезать полукольцами и выложить в чашку
- В чашку с луком налить 100 гр. горячего мясного бульона, добавить красный перец чук
- Муку просеять, добавить яйцо, воду, соль и замесить тесто
- Тесто раскатать в тонкий круг и нарезать на лапшу

- Лапшу сварить в оставшемся мясном бульоне
- В отдельную плоскую тарелку выложить лапшу, сверху выложить мясо и приправить луком
- В отдельной чашке подать чык

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Пирожок по-ошски

Ингредиенты:

- Баранина (нога или седло барашка) – 3 килограмма
- Курдюк – 300 грамм
- Картофель небольшого размера – 1, 5 килограмма
- Помидоры – 350 грамм
- Огурцы – 2 штуки
- Лук красный – 2 штуки
- Лимон – 1 штука

Приготовление:

- Разогреть казан
- Растопить в нем курдюк. Шкварки курдюка вынуть
- Положить в казан целиком предварительно почищенный картофель и жарить до появления корочки на сильном огне
- Вынуть картофель и положить в отдельную посуду.

Посыпать солью

- Положить в казан куски мяса и жарить 15 минут на сильном огне
- Уменьшить огонь. Вынуть мясо
- Вычерпать из казана лишнее масло, оставив немного на дне
- Опустить в казан мясо, сверху положить картофель

- *Долить 100 грамм горячей воды*
- *Закрыть плотно крышкой и тушить 40 минут на слабом огне*
- *Выложить в центр плоского блюда мясо, картофель, украсить нарезанными помидорами, красным луком, лимоном и огурцами*

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ютаза из кислого теста

Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 1,5 стакана
- Дрожжи сухие – 0, 5 чайной ложки
- Вода теплая – полстакана
- Масло растительное – 2 столовые ложки
- Соль – 0,5 чайной ложки

Приготовление:

- В теплой воде смешать дрожжи и соль
- Всыпать в смесь просеянную муку
- Замесить тесто до эластичности
- Убрать тесто на 2 часа в теплое место
- Поднявшееся тесто разделить на 4 части
- Раскатать каждую часть теста на небольшие тонкие квадраты
- Смазать квадраты растительным маслом
- Еще раз вытянуть квадраты из теста в тонкие пласты
- Свернуть пласты из теста в рулет
- Выпаривать тесто на пару около 20 минут на медленном огне

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Шорпо «Сусамыр»

Ингредиенты:

- Баранина (грудинка, ребра, мякоть) – 800 грамм
- Морковь среднего размера – 1,5 штуки
- Лук репчатый – 1 штука
- Зелень – 1 пучок
- Помидор – 1 штука
- Картофель среднего размера – 8 штук
- Чеснок – 1 зубчик
- Болгарский перец – 1 штука
- Соль, специи – по вкусу

Приготовление:

- Помыть мясо и положить его в чугунок. Залить водой и варить 2 часа на среднем огне
- Почистить и помыть картофель и морковь, болгарский перец очистить от семян
- Нарезать болгарский перец, лук и помидоры
- За полчаса до готовности мяса добавить в чугунок картофель и морковь целиком, нарезанные болгарский перец, помидор, лук, а также соль, перец и лавровый лист
- Варить до готовности мяса
- Разлить в глубокие чашки. Посыпать чесноком и зеленью

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Гюльчатай

Ингредиенты:

- Баранина или говядина – 1 килограмм
- Лук репчатый – 2 штуки
- Лавровый лист – 2 листика
- Соль – по вкусу
- Вода – 1,2 литра

Тесто:

- Мука пшеничная – 200 грамм
- Яйцо – 1 штука
- Вода – 50 мл
- Соль – меньше пол чайной ложки

Приготовление:

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.