

«ВКУС ЕДИНСТВА»

сборник рецептов национальных блюд России



ВВЕДЕНИЕ

У каждой семьи есть свои традиции. И, пожалуй, самые тёплые из них связаны с кухней. Запах свежее испечённого хлеба, бабушкины пироги, парящие пельмени в большой миске, ароматный суп, который собирает всех за одним столом... Еда всегда была чем-то большим, чем просто способом утолить голод. Она – язык, понятный без слов, мост между поколениями и, как ни удивительно, между народами.

2026 год в России объявлен Годом единства народов. И мы задумались: а что, если посмотреть на это единство не через официальные лозунги, а через самое простое и близкое – через то, что мы едим? Ведь на огромных просторах нашей Родины живут десятки народов, и у каждого есть свои кулинарные секреты. Но если присмотреться, окажется, что эти секреты очень часто перекликаются. Блюда разных культур похожи, как родные братья и сёстры.

Этот сборник – не просто сборник рецептов. Это путешествие по кулинарной карте России, где мы ищем не различия, а сходства. Мы покажем, как любимые русские пельмени превращаются в бурятские буузы, а классическая окрошка находит свою «родственницу» в дагестанской довге. Вы увидите, что многослойная русская кулебяка и татарская праздничная губадия строятся на одном и том же принципе, а хрустящий хворост и тающий во рту чак-чак – по сути, две версии одного десерта.

За каждым рецептом – история народа, его характер, его любовь к родной земле. Но за общим столом все эти истории сливаются в одну историю большой страны, где умеют и вкусно накормить, и радушно встретить гостя.

Мы приглашаем вас на кулинарный диалог. Попробуйте приготовить то, что раньше казалось «чужим», и вы обязательно почувствуете: наше гастрономическое родство гораздо глубже, чем кажется. Потому что, когда мы едим за одним столом – мы одна семья.

Приятного аппетита и мира вашему дому!

ПЕЛЬМЕНИ (РОССИЯ) И БУУЗЫ (БУРЯТИЯ)

Сходство:

И русские пельмени, и бурятские буузы – это блюда из пресного теста с мясной начинкой. Их объединяет сама идея: вкусный сок внутри, который просят есть руками. Оба блюда родились в суровых условиях – в Сибири и на просторах Бурятии, где нужно было сытно и калорийно накормить людей. Готовка на пару – это традиционный способ для многих кочевых народов, а у пельменей он тоже есть, например, в случае с мантами.

Национальный акцент в подаче и приготовлении:

- **Пельмени (Россия):** Начинка, как правило, смешанная: говядина + свинина. Маленькие, аккуратные. Варятся в подсоленной воде. Подаются с уксусом, перцем, сметаной или маслом, сметана – самый популярный вариант.
- **Буузы (Бурятия):** Начинка часто состоит из одного вида рубленого мяса (баранина, говядина, конина) с жиром и луком. Обязательно делают отверстие сверху, чтобы выходил пар и не лопнуло тесто. Готовятся исключительно на пару в специальной посуде – буузовнице. Подаются с соусом на основе масла, перца и уксуса. Едят руками, сначала выпивая через отверстие бульон.

Буузы Пельмени



Рецепт 1: Классические русские пельмени

Ингредиенты:

Тесто:

- Мука пшеничная – 500 г (примерно 4 стакана)
- Яйца куриные – 2 шт.
- Вода холодная (лучше ледяная) – 200 мл
- Соль – 1 ч. ложка
- Растительное масло – 1 ст. ложка (делает тесто эластичнее)

Фарш:

- Свинина (жирная) – 400 г
- Говядина – 400 г
- Лук репчатый – 2-3 крупные головки
- Чеснок – 2-3 зубчика
- Вода холодная – 50-100 мл
- Соль, черный молотый перец – по вкусу

Приготовление:

1. Тесто: В большой миске смешайте муку и соль. Сделайте в центре углубление, вбейте яйца, добавьте растительное масло. Вливайте холодную воду и замешивайте крутое, эластичное тесто. Оно не должно липнуть к рукам. Заверните тесто в пленку или накройте миской и дайте «отдохнуть» 30-40 минут.

2. Фарш: Пропустите свинину, говядину и лук через мясорубку. Добавьте соль и перец. Для сочности влейте холодную воду и тщательно вымешайте фарш до однородной массы.

3. Лепка: Отдохнувшее тесто раскатайте в тонкий пласт (1-2 мм). С помощью стакана или специальной формы вырежьте кружочки. На каждый кружок положите чайную ложку фарша, сложите тесто пополам и плотно защипните края. Соедините уголки получившегося полумесяца.

4. Варка: Вскипятите в большой кастрюле подсоленную воду. Опустите пельмени в кипяток, аккуратно перемешайте, чтобы не прилипли ко дну. Варите 5-7 минут после всплытия.

5. Подача: Пельмени едят горячими. Подавайте со сметаной, сливочным маслом, столовым уксусом или горчицей.



Рецепт 2: Бурятские буузы

Ингредиенты:

Тесто:

- Вода – 200 мл
- Растительное масло – 1 ст. ложка
- Яйцо – 1 штука
- Мука – 500 грамм

Фарш:

- Жирная говядина – 700 грамм (мякоть)
- Лук – 3 штуки
- Черный молотый перец (по вкусу)
- Соль (по вкусу)

Приготовление:

1. **Тесто:** В глубокой миске соедините яйцо, соль, воду и растительное масло. Муки может уйти чуть больше или меньше, чем указано в рецепте, готовое тесто должно быть плотное, но эластичное. Соберите его в шар, накройте полотенцем и дайте отдохнуть.
2. **Фарш:** Лук нарежьте мелкими кубиками. Говядину мелко порубите ножом или пропустите через мясорубку. Добавьте соль, перец или любые другие специи, влейте примерно 50 мл. холодной воды для сочности и все тщательно перемешайте до однородности.
3. **Лепка:** Выложите на середину раскатанного круга мясной фарш. Делайте защипы на тесте по кругу, собирая его складочками. В центре должна получиться дырочка. Считается, что чем больше защипов (идеально - 33), тем хозяйка более умелая.
4. **Варка:** Готовые буузы выложите на смазанные маслом ярусы мантоварки. Варите их нужно на пару. Считается, что 20 минут будет достаточно.
5. **Подача:** Едят буузы традиционно руками, надкусив у донышка и выпивая весь образовавшийся внутри бульон. Можно посыпать их свежей зеленью, полить растопленным сливочным маслом или подать любой соус по вкусу.



Холодные летние супы (Окрошка и Довга)

Сходство:

Окрошка и дагестанская довга – это идеальные блюда для летнего зноя. Их объединяет «прохлада»: оба супа подаются холодными и готовятся на кисломолочной основе. Окрошка на кефире или квасе прекрасно освежает, а довга на айране (или кефире) делает то же самое, но при этом также является наваристым, сытным блюдом. Это настоящий симбиоз древних кочевых традиций и русской изобретательности.

Национальный акцент в подаче и приготовлении:

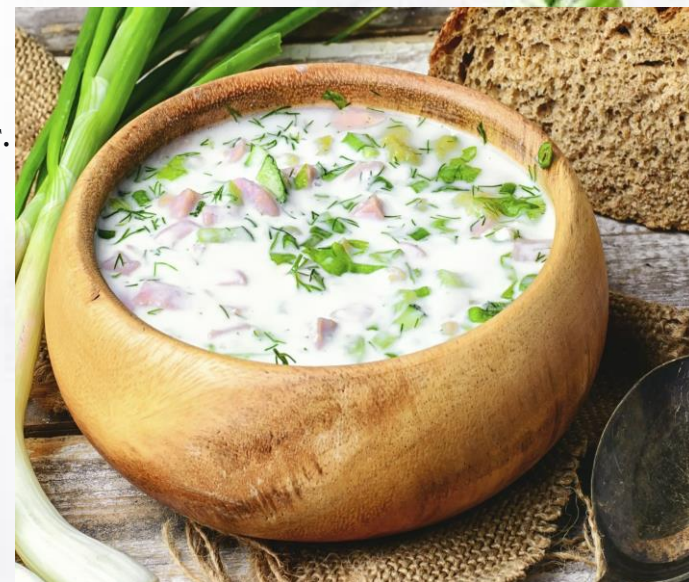
- **Окрошка (Россия):** Основные ингредиенты – это отварные овощи, яйца и мясо, всё нарезается кубиками. Заливается холодным квасом (сейчас часто и кефиром). Классический вариант – на квасе.
- **Довга (Дагестан):** В основе лежит кисломолочный напиток – айран или кефир. К нему добавляют много зелени (кинза, укроп, мята), чеснок, а также рис и нут. Суп имеет ярко выраженный пряный вкус, характерный для кавказской кухни.



Рецепт 1: Русская окрошка на квасе

Ингредиенты:

- Квас хлебный – 1,5 литра
- Вареное мясо (говядина или курица) – 300 г.
- Картофель отварной – 4-5 шт.
- Яйца куриные отварные – 4-5 шт.
- Огурцы свежие – 3-4 шт.
- Редис – 200 г (по желанию)
- Зеленый лук – большой пучок
- Укроп – пучок
- Сметана – для подачи
- Соль, черный перец – по вкусу
- Горчица, хрен – по желанию



Приготовление:

1. Подготовьте все ингредиенты: отварите мясо до готовности, остудите. Отварите картофель "в мундире" и яйца вкрутую. Овощи и зелень тщательно вымойте.
2. Все ингредиенты (картофель, мясо, огурцы, редис, яйца) нарежьте мелкими кубиками. Сложите в глубокую миску.
3. Зеленый лук и укроп мелко нарежьте, добавьте к остальным продуктам.
4. Получившуюся нарезку посолите и поперчите по вкусу, тщательно перемешайте. Это и есть основа (заправка) для окрошки.
5. **Важно:** Заправку можно хранить в холодильнике. Перед подачей положите в тарелку 1-2 половника этой основы и залейте холодным хлебным квасом.
6. Подавайте окрошку со сметаной, горчицей или тертым хреном.

Рецепт 2: Дагестанская довга

Ингредиенты:

- Кефир или Айран (жирный) – 1 литр
- Рис круглозерный – 1/2 стакана
- Нут (турецкий горох) – 1/2 стакана
- Зелень (кинза, укроп, мята, петрушка) – 2 больших пучка
- Чеснок – 3-4 зубчика
- Яйца – 2-3 шт. (для варки, опционально)
- Соль – по вкусу

Приготовление:

1. Нут замочите на ночь в холодной воде.
2. В небольшой кастрюле отварите нут до готовности (это займет 1-2 часа), в конце варки добавьте рис и варите до его готовности. Слейте жидкость.
3. Всю зелень очень мелко нарежьте. Чеснок пропустите через пресс.
4. Смешайте в большой миске кефир, отваренный нут с рисом, зелень и чеснок. Посолите по вкусу.
5. Если суп покажется слишком густым, можно разбавить его холодной кипяченой водой.
6. Поставьте в холодильник минимум на 1-2 часа, чтобы он настоялся и хорошо охладился.
7. При подаче в довгу можно добавить мелко нарезанное отварное яйцо или кусочки мяса.



Закрытые пироги с начинкой (Кулебяка и Губадия)

Сходство:

И кулебяка, и татарская губадия – это многослойные, сытные закрытые пироги. Их идея – «спрятать» начинку в тесто, чтобы она оставалась сочной. Сама конструкция обоих блюд позволяет использовать самые разнообразные начинки. Губадия по обрядовому значению сходна с русским караваем – её готовят на свадьбы и большие праздники.

Национальный акцент в подаче и приготовлении:

- **Кулебяка (Россия):** Классическая форма – продолговатый «кирпичик» с одной или несколькими начинками (блинными слоями), уложенными горкой. Тесто обычно дрожжевое, а начинки – рыбная, мясная, грибная или капустная.
- **Губадия (Татарстан):** Вкус этого праздничного пирога совершенно особенный – сладко-соленый. Начинка обязательно включает творог (корот), отварной рис, рубленые яйца, изюм и чернослив. Пирог отличается более тонкой, хрустящей корочкой.



Рецепт 1: Русская кулебяка с рыбой

Ингредиенты (для одного пирога):

Тесто: Дрожжевое тесто (можно купить готовое в магазине) –

Начинка:

- Филе белой рыбы (судак, треска) – 500 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Рис круглозерный – 100 г (1/2 стакана)
- Яйца куриные – 3 шт.
- Сливочное масло – 50 г
- Соль, черный перец – по вкусу
- Укроп – пучок



Приготовление:

1. **Начинка:** Сварите рис до готовности. Яйца сварите вкрутую и нарежьте кубиками. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Филе рыбы нарежьте небольшими кусочками.
2. Смешайте рыбу, рис, яйца, обжаренный лук и рубленый укроп. Посолите и поперчите по вкусу. Это ваша начинка.
3. Дрожжевое тесто разделите на 2 части: одну побольше (для основы), другую поменьше (для верхней части). Раскатайте большую часть в прямоугольный пласт и переложите на противень, застеленный пергаментом.
4. Выложите начинку горкой по центру теста.
5. Раскатайте второй пласт и накройте им начинку. Защипните края, украсьте пирог обрезками теста. В центре кулебяки обязательно сделайте отверстие для выхода пара.
6. Дайте кулебяке постоять 15-20 минут. Смажьте верх взбитым яйцом.
7. Выпекайте в разогретой до 180°C духовке примерно 40-45 минут до золотистой корочки.
8. Готовую кулебяку слегка остудите и подавайте.

Рецепт 2: Татарская губадия

Ингредиенты:

Тесто: Дрожжевое тесто (лучше сдобное) – 500 г.

Начинка:

- Рис круглозерный – 1 стакан
- Творог сухой (корот) – 200 г
- Яйца куриные – 4-5 шт.
- Изюм – 100 г
- Чернослив без косточек – 100 г
- Сливочное масло – 100 г
- Сахар – 2-3 ст. ложки
- Соль – щепотка

Приготовление:

Подготовка: Сварите рис до готовности и слегка остудите. Яйца сварите вкрутую и нарежьте кубиками. Изюм и чернослив залейте кипятком на 10-15 минут, затем обсушите. Чернослив нарежьте мелкими кусочками.

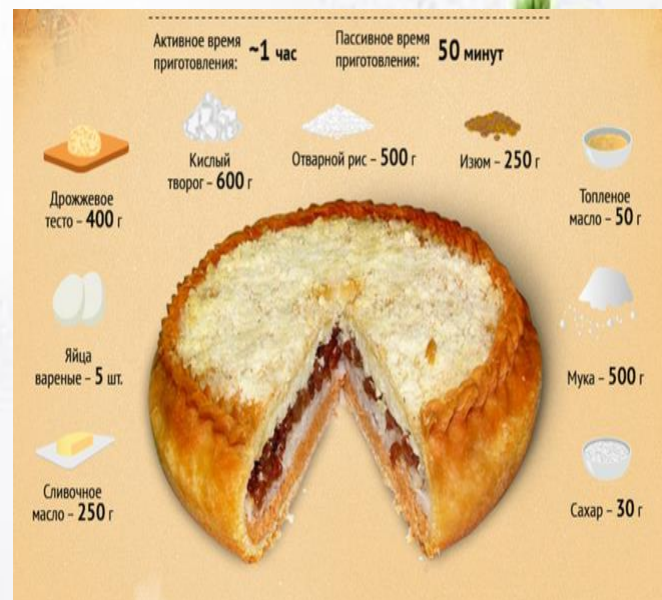
Сборка: Раскатайте 2/3 теста в пласт и переложите в форму с высокими бортами (лучше разъемную), чтобы тесто закрыло дно и часть бортов.

Слой: Выкладывайте начинку слоями, слегка утрамбовывая, а сверху кладите кусочки сливочного масла:

- **1 слой:** Рис (примерно 1/3 часть).
- **2 слой:** Нарезанные яйца.
- **3 слой:** Творог (корот).
- **4 слой:** Рис.
- **5 слой:** Изюм и чернослив.
- **6 слой:** Оставшийся рис.

Закрытие: Раскатайте оставшееся тесто в пласт, накройте им пирог и хорошо защипните края. В центре сделайте отверстие. Смажьте верх яйцом.

Выпечка: Выпекайте в разогретой до 180°C духовке около 40-50 минут до румяной корочки.



Каши (Русская каша и Якутский саламат)

Сходство:

Оба блюда – это пример того, как из базовых продуктов получается очень сытное и вкусное блюдо. Русская кухня славится множеством рецептов каш (гречневая, пшенная, рисовая), а якутский саламат – это древнее северное блюдо. Их сходство заключается в самом принципе: это традиционная, "мучная" каша, которую едят и в будни, и в праздники.

Национальный акцент в подаче и приготовлении:

- **Русская каша:** Варится из цельной крупы на молоке или воде. В нее можно добавить ягоды, сухофрукты, орехи, мед. Идеально на завтрак.
- **Якутский саламат:** Готовится из пшеничной муки, коровьего масла и сливок (или сметаны). В процессе варки на маленьком огне саламат томится и превращается в густую, маслянистую массу с ореховым вкусом. Подается в качестве горячего сытного блюда, часто на праздник Ысыах.



Рецепт 1: Гречневая каша по-русски

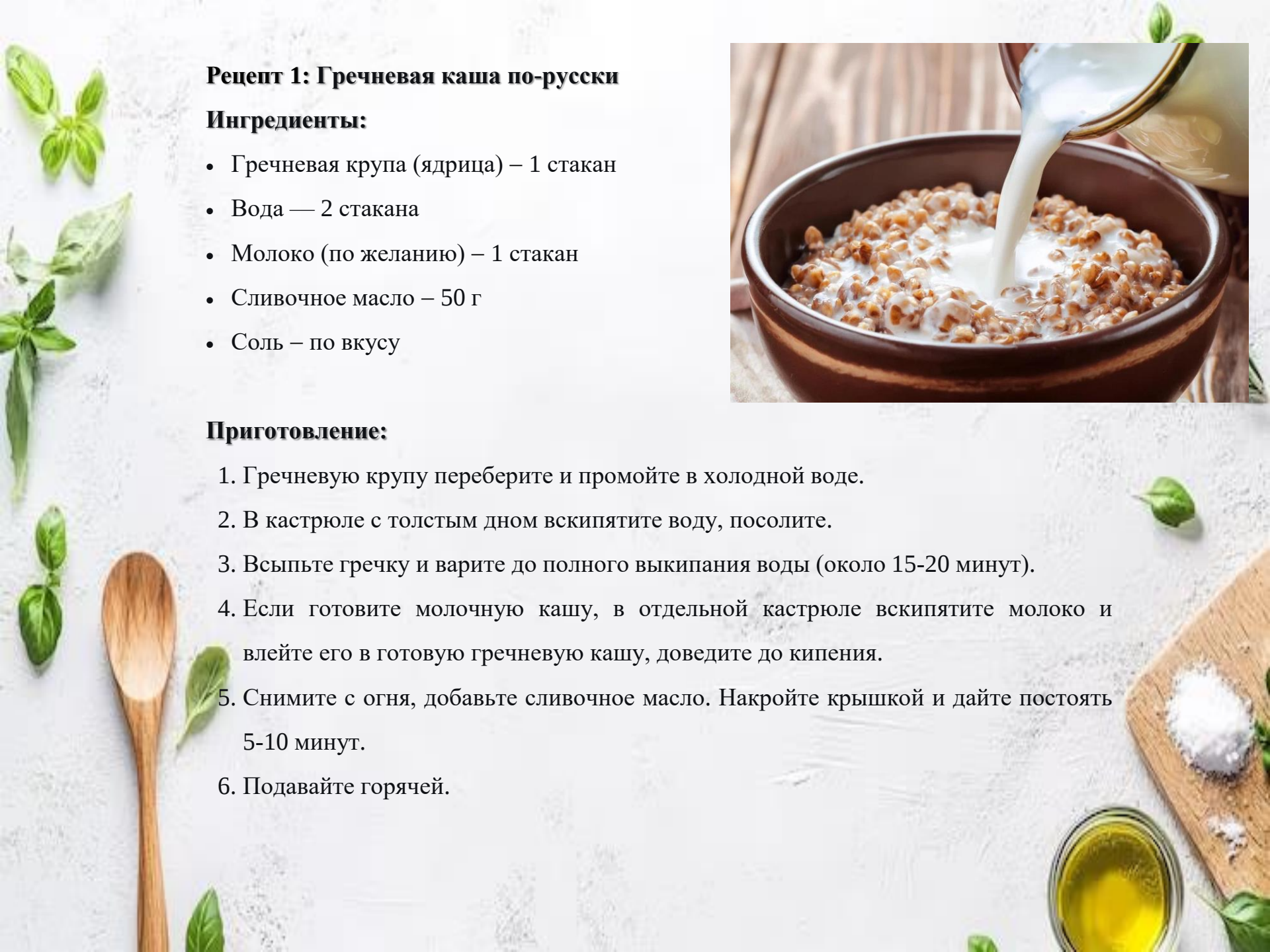
Ингредиенты:

- Гречневая крупа (ядрица) – 1 стакан
- Вода — 2 стакана
- Молоко (по желанию) – 1 стакан
- Сливочное масло – 50 г
- Соль – по вкусу



Приготовление:

1. Гречневую крупу переберите и промойте в холодной воде.
2. В кастрюле с толстым дном вскипятите воду, посолите.
3. Всыпьте гречку и варите до полного выкипания воды (около 15-20 минут).
4. Если готовите молочную кашу, в отдельной кастрюле вскипятите молоко и влейте его в готовую гречневую кашу, доведите до кипения.
5. Снимите с огня, добавьте сливочное масло. Накройте крышкой и дайте постоять 5-10 минут.
6. Подавайте горячей.



Рецепт 2: Якутский саламат

Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 1 стакан
- Сливки (жирные, 33-35%) – 500 мл
- Масло сливочное – 100 г
- Соль – по вкусу (буквально щепотка)

Приготовление:

1. В сотейнике или сковороде с толстым дном растопите сливочное масло.
2. Постепенно всыпьте муку, постоянно помешивая. Варите её на среднем огне до появления орехового аромата, примерно 3-5 минут.
3. Тонкой струйкой, не прекращая мешать, влейте сливки.
4. Убавьте огонь до минимума и томите саламат, постоянно помешивая, около 15-20 минут. Масса должна загустеть и стать блестящей.
5. В конце добавьте соль и тщательно перемешайте.
6. Подавать саламат нужно горячим.



Открытые пирожки (Расстегаи и Хычины)

Сходство:

И русские расстегаи, и балкарские хычины – это открытые пирожки из теста. Их объединяет сама идея: «открыть» вкусную начинку, чтобы подчеркнуть её сочность. Начинка может быть самой разной: мясной, сырной, картофельной, творожной.

Национальный акцент в подаче и приготовлении:

- **Расстегаи (Россия):** Открытые пирожки из дрожжевого теста продолговатой формы. Начинка обычно рыбная, мясная или грибная. "Отверстие" сверху позволяет начинке дышать, а перед подачей в него часто добавляют ложку бульона.
- **Хычины (Балкария и Карачаево-Черкесия):** Тонкие лепешки из пресного теста. Внутри – самая разная начинка (картофель с сыром, мясо, зелень). Жарятся на сухой сковороде. Особенность балкарских хычинов в том, что они готовятся на молоке вместо воды.



Рецепт 1: Русские расстегаи с мясом

Ингредиенты:

Тесто: Дрожжевое (сдобное) – 500 г.

Начинка:

- Говяжий фарш – 400 г
- Лук репчатый – 2 шт.
- Рис круглозерный – 50 г
- Яйца – 1-2 шт. (для смазки)
- Соль, перец – по вкусу
- Мясной бульон – для подачи (опционально).



Приготовление:

Начинка: Отварите рис. Лук мелко нарежьте и обжарьте до золотистого цвета. Смешайте фарш, обжаренный лук, рис, соль и перец.

Формовка: Разделите тесто на небольшие шарики. Каждый шарик раскатайте в лепешку. Выложите начинку в центр. Соедините края теста над начинкой, оставив в центре небольшое отверстие. Защипните только с одной стороны, чтобы придать форму лодочки.

Расстойка и выпечка: Переложите расстегаи на противень, смазанный маслом. Дайте им постоять 15-20 минут для расстойки. Смажьте края расстегаев взбитым яйцом.

Выпекайте в разогретой до 180°C духовке 20-25 минут.

Подавайте горячими, можно с мясным бульоном, налив его в отверстие.

Рецепт 2: Балкарские хычины с картофелем и сыром

Ингредиенты (на 6-8 штук):

Тесто:

- Кефир или простокваша – 250 мл
- Мука – 350-400 г
- Соль – 1/2 ч. ложки
- Сода – 1/2 ч. ложки

Начинка:

- Картофель – 400 г
- Сыр (сулугуни, адыгейский) – 250 г
- Сливочное масло – 100 г (для смазки)
- Соль – по вкусу.



Приготовление:

Начинка: Картофель отварите в мундире, остудите, очистите и разомните в пюре. Сыр натрите на крупной терке. Смешайте картофель с сыром.

Тесто: В миске смешайте кефир, соль и соду. Постепенно добавляя муку, замесите мягкое, эластичное тесто. Разделите тесто на шарики.

Формовка: Каждый шарик раскатайте в лепешку. В центр положите порцию начинки. Соберите края теста наверх и защипните, чтобы получился мешочек. Затем очень тонко раскатайте его в лепешку диаметром 20-25 см.

Жарка: Жарьте хычины на сухой, хорошо разогретой сковороде с обеих сторон до появления золотистых пятнышек и вздутий.

Подача: Готовые хычины обильно смажьте сливочным маслом, сложите стопкой и накройте крышкой, чтобы они стали мягкими.

Овощные блюда с мясом (Голубцы и Капартма)

Сходство:

И голубцы, и чувашская капартма – это способ приготовления мяса с овощами. Их сходство в том, что они являются сытным и сбалансированным блюдом, которое готовят в горшочке или глубокой посуде. Овощи служат и как начинка, и как подушка, делая мясо очень сочным и ароматным.

Национальный акцент в подаче и приготовлении:

- **Голубцы (Россия/Украина):** Фарш с рисом, завернутый в капустные листья. Тушатся в томатно-сметанном соусе.
- **Капартма (Чувашия):** Это разновидность оладьи или лепешки из кислого теста. Отличительная особенность чувашской кухни в том, что в тесто для блинов и оладий добавляют тертые овощи (картофель, кабачки), поэтому они похожи на драники.



Рецепт 1: Русские голубцы

Ингредиенты:

- Капуста белокочанная – 1 большой кочан
- Фарш мясной (свинина+говядина) – 500 г.
- Рис круглозерный – 1/2 стакана
- Лук репчатый – 2 шт.
- Морковь – 1-2 шт.
- Томатная паста – 2 ст. ложки
- Сметана – 200 г.
- Растительное масло – для жарки
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

Капуста: Отделите листья капусты, отварите их в кипящей воде до полуготовности (около 3-5 минут). Срежьте толстые прожилки.

Начинка: Лук мелко нарежьте. Рис отварите до полуготовности. Смешайте фарш, рис, половину лука, соль, перец.

Формовка: На капустный лист выложите начинку, заверните конвертом.

Тушение: Оставшийся лук и натертую морковь обжарьте на масле. Добавьте томатную пасту и сметану. Выложите голубцы в глубокую кастрюлю или утятницу, залейте соусом и водой, чтобы они были почти покрыты. Тушите на медленном огне 45-60 минут.



Рецепт 2: Чувашская капартма (картофельные оладьи)

Ингредиенты:

- Картофель – 5-6 крупных клубней
- Яйцо – 1-2 шт.
- Мука пшеничная – 2-3 ст. ложки
- Лук репчатый – 1/2 головки (по желанию)
- Соль, перец – по вкусу
- Растительное масло – для жарки
- Сметана или шкварки – для подачи.



Приготовление:

1. Картофель и лук (если используете) очистите и натрите на мелкой терке. Слейте образовавшуюся жидкость.
2. Добавьте яйца, соль, перец. Муку добавляйте по необходимости, чтобы тесто получилось, как на оладьи.
3. Разогрейте сковороду с растительным маслом.
4. Выкладывайте тесто ложкой и жарьте капартму с двух сторон до румяной корочки.
5. Подавайте горячей со сметаной или шкварками.

Сладкие угощения (Чак-чак и Хворост)

Сходство:

Чак-чак и хворост – это несомненно самые популярные "народные" десерты, которые любят и взрослые, и дети. И то, и другое блюдо – это маленькие кусочки жареного теста, пропитанные медом или присыпанные сахарной пудрой. Их сходство – в воздушности, хрусте, а самое главное – в ощущении праздника, которое они дарят.

Национальный акцент в подаче и приготовлении:

- **Чак-чак (Татарстан, Башкортостан):** Это классическое татарское лакомство, символ гостеприимства. Из теста нарезают тонкие полоски, обжаривают и заливают горячим медовым сиропом. Принято горкой выкладывать на блюдо.
- **Хворост (Россия, Украина):** Это печенье из очень тонкого, часто пресного теста, нарезанного полосками или ромбиками, которые жарят во фритюре. Готовый хворост посыпают сахарной пудрой. По сути, это русский "аналог" татарского чак-чака, где вместо меда используется пудра.



Рецепт 1: Татарский чак-чак

Ингредиенты:

Тесто:

- Мука – 400 г
- Яйца – 3 шт.
- Сливочное масло – 1 ст. ложка
- Сахар – 1 ст. ложка
- Соль – щепотка
- Водка (или коньяк) – 1 ст. ложка (для хруста)

Для заливки:

- Мед – 150 г
- Сахар – 100 г
- Масло (растительное) для фритюра.



Приготовление:

Тесто: Смешайте яйца, сахар, соль, растопленное масло и водку. Постепенно добавляя муку, замесите крутое тесто. Накройте и дайте отдохнуть 30-40 минут.

Формовка: Тонко раскатайте тесто (2-3 мм). Нарежьте его на полоски, а затем на маленькие кусочки.

Жарка: В глубокой кастрюле или сотейнике разогрейте растительное масло. Жарьте кусочки теста небольшими партиями до золотистого цвета. Шумовкой выложите их на бумажные полотенца.

Заливка: В кастрюле смешайте мед и сахар, нагрейте до полного растворения, но не кипятите.

Сборка: Переложите обжаренные кусочки теста в большую миску, залейте медовым сиропом и тщательно перемешайте.

Подача: Выложите чак-чак горкой на плоское блюдо, смочив руки водой. Дайте застыть.

Рецепт 2: Русский хворост

Ингредиенты:

- Мука – 300 г
- Яйца – 2 шт.
- Сметана (10-15%) – 2 ст. ложки
- Сахар – 1 ст. ложка
- Соль – щепотка
- Сахарная пудра – для посыпки
- Растительное масло – для фритюра.



Приготовление:

Тесто: Смешайте яйца, сметану, сахар, соль. Перемешайте. Постепенно добавляя муку, замесите мягкое, не липнущее к рукам тесто.

Формовка: Раскатайте тесто в тонкий пласт (3-4 мм). Нарежьте его на полоски длиной 8-10 см и шириной 2-3 см. В центре каждой полоски сделайте надрез. Выверните один конец полоски в надрез.

Жарка: Разогрейте растительное масло в сотейнике. Обжаривайте хворост небольшими порциями до золотистого цвета с обеих сторон.

Подача: Шумовкой выложите готовый хворост на бумажное полотенце, чтобы удалить лишний жир. Перед подачей обильно посыпьте сахарной пудрой.



Муниципальное бюджетное учреждение культуры
муниципального образования Кореновский муниципальный район Краснодарского края
«Кореновская межпоселенческая центральная районная библиотека»

**Надеемся, эта книга станет не просто
сборником рецептов, а настоящим
символом дружбы и единства народов
нашей огромной страны.**

