



Какай шүрпи (Суп из субпродуктов)



Работа
Могузёвой Варвары
Кармало-Аделяковская
поселенческая
библиотека
МБУК "МЦБ"
м.р Сергиевский





Какай шүрпи

(Суп из субпродуктов)

Это очень популярное мясное блюдо у чувашей. Варили его только по особым случаям. Во время молений, жертвоприношений Киремети, Учук, свадеб. Готовят его из головы, ног, внутренностей: сердца, печени, легких. Уже позже это блюдо готовили при забое скота и зазывали многочисленных гостей. Обычно это случалось на Петров день. Тогда было принято обязательно закалывать барана. В этот день отведать шурпе приходили гости-родственники.





Какай шүрпи

(Суп из субпродуктов)

Основные ингредиенты:

Субпродукты (сердце,
легкие, печень, свиные
ножки) — 1,5 кг

Мясо — 200 г

Лук репчатый — 3 шт

Рис (можно крупу
ячневую, пшено,
перловку) — 150 г

Зелень — 30 г

Соль по вкусу





Какай шүрпи

(Суп из субпродуктов)

Ножки кладем в
холодную воду и варим
бульон.



Субпродукты и мясо
нарезаем средними
кубиками.





Какай шүрпи

(Суп из субпродуктов)

Субпродукты кладем в бульон, добавляем соль и варим 2-2,5 часа.



Затем кладем мелко нарезанный репчатый лук и любую крупу.





Какай шүрпи

(Суп из субпродуктов)

За 5 минут до готовности кладем зеленый лук и укроп. Отдельно подаем мелко нарезанный чеснок.

Блюдо готово!
Приятного аппетита!

