



# 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!

