

СТРАВИ ТАДЖИЦЬКОЇ КУХНІ

Характерною особливістю таджицької кухні є використання значної кількості м'ясних продуктів і обмежене використання риби, яєць, окремих видів крупів (гречаної, вівсяної, перлової). Найпоширеніші види м'яса — баранина, козлятина, рідше вживаються в їжу кури, курчата й майже не вживаються гуси.

В окремих районах популярна дичина: куріпки, перепели. Кінське м'ясо використовується, в основному, для виготовлення ковбаси "кази".

Ще однією особливістю таджицької національної кухні є підвищене споживання бобових і рису. Значну частку в раціоні харчування займають вироби борошна: коржі, лагман, угро, самбусе, вергуни (хворост) тощо.

Специфічне первинне й термічне оброблення низки продуктів. Наприклад, для багатьох страв м'ясо використовується без обвалювання. Для приготування перших страв м'ясо заздалегідь наробують із кістками й обсмажують. За такого способу приготування страви набувають своєрідного смаку й коричневого кольору. У сільськогосподарської птиці до або після термічного оброблення знімають шкіру. Рибу, м'ясо й овочі обсмажують у великій кількості розтопленого жиру. Жир, особливо бавовникове масло, попередньо прожарюють до температури димоутворення з додаванням для ароматизації ріпчастої цибулі (цілими головками) та м'ясних кісток.

Для таджицької кухні характерне особливе оброблення деяких видів овочів. Наприклад, у ріпчастій цибулі кореневище вирізують конусом. Картоплю й моркву для перших страв варять цілими.

Продукти піддають термічному обробленню в чавунних казанах, а також у спеціальних каструлях-мантоварках або каструлях із вкладищами, на мангалах і в танурах.

Смаження продуктів на мангалах або в танурах надає готовим виробам специфічного смаку й аромату.

Внаслідок варіння на парі продукти не втрачають своїх поживних властивостей, у них зберігаються мінеральні солі, вітаміни, м'ясо стає ніжним, набуває пікантного смаку.

Більшість страв таджицької кухні рясно заправляють цибулею, спеціями, зеленню, катиком (молочнокислий продукт). Зі спецій широко застосовуються червоний перець, зіра, барбарис звичайний, шафран посівний та інші. Зелень — коріандр посівний, кріп, петрушку, м'яту перцеву, рейхан — васильки правжні, зелену цибулю, цвель звичайний тощо) подрібнюють та додають до салатів, перших і других страв, а також до кисломолочних продуктів.

Перші страви заправляють переважно свіжими помідорами, а також для другого і приготування салатів використовуються сюзьма, катик, каймак, курут, каймак.

До других страв окремо подають салати зі свіжих овочів, зерна гранатів, шпинату, редьку.

Особливістю таджицької національної кухні є напіврідка консистенція других страв, велика кількість м'ясного соусу "важу" і густа консистенція перших страв.

Як десерт вживають варення з вишень, слив, інжиру. Особливо поширені варення з моркви (мураббо) і національні солодощі.

Улюблений напій таджиків — зелений чай. Навіть обід починається з чаю. Піали з чаєм подають на тацях. Окремо подають тацю із солодощами, фруктами, коржами. Після цього в кесе подають суп, на великих круглих блюдах — другі страви. Салати з овочів подають звичайно на дрібних тарілках до других страв.

Серед національного посуду — піали різноманітних розмірів, круглі блюда, фаянсові чайники, таці та інші види дерев'яного й керамічного посуду.

ХОЛОДНІ СТРАВИ

15.1. САЛАТ ІЗ ЧУКРИ (САЛАТ ІЗ РЕВЕНЮ)

	БРУТТО	НЕТТО
Ревінь	1180	885
Цибуля зелена	125	100
Кріп, петрушка (зелень)	34	25
Вихід	—	1000

Промитий у холодній воді ревінь очищають від шкірки, нарізують кусочками завдовжки 10 мм, з'єднують із наштаткованою зеленою цибулею, зеленню кропу або петрушки, заправляють сіллю й перемішують.

Подають як самостійну страву або як гарнір до плову, шапшику.

15.2. САЛАТ "ХІСОР"

Баранина (лопаткова частина)	109	78
або яловичина (лопаткова частина, крайка)	110	81
Маса вареного м'яса	—	50 ¹
Картопля	34	25 ¹
Морква	25	20 ¹
Огірки свіжі	30	24
Цибуля ріпчаста	18	15
Сметана або катик	30	30
Яйця	¹ / ₄ шт.	10
Помідори свіжі	31	26
Петрушка, кріп (зелень)	7	5
Вихід	—	200

Варені м'ясо, картоплю, моркву, очищені огірки нарізують кубиками, з'єднують із наштаткованою ріпчастою цибулею, заправляють сметаною або катиком, кладуть гіркою, оформлюють скибками яйця, огірків, нарізаними кусочками помідорів. Зверху посипають дрібно нарізаною зеленню кропу або петрушки.

15.3. САЛАТ "САБЗАВОТ"

Помідори свіжі	494	420
Огірки свіжі	337	320
Перець солодкий	320	240
Петрушка (зелень)	41	30
Вихід	—	1000

Підготовлені свіжі овочі нарізують кубиками або частками, з'єднують з дрібно нарізаною зеленню петрушки, заправляють сіллю, спеціями й перемішують.

¹ Маса варених очищених картоплі й моркви.

15.4. КАЛЛЯЮ ПОЧА**(СУБПРОДУКТИ ВАРЕНИ)**

	БРУТТО	НЕТТО
Голова бараняча	100	35 ¹
або голова яловича	140	35 ¹
Ноги баранячі	60	25 ¹
або путовий суглоб яловичий	74	25 ¹
Серце бараняче або яловиче	39	33/20 ²
Легені баранячі або яловичі	23	21/15 ²
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	100

Підготовлені нарубані на куски голову, ноги баранячі, оброблені як ноги яловичі в рец. № 8.15, або путовий суглоб яловичий, оброблений як указано в рец. № 2.22, серце, легені варять при слабкому кипінні, періодично знімаючи жир і піну. Під час варіння дотримуються черговості закладання продуктів залежно від тривалості їхнього теплового оброблення. Співвідношення маси субпродуктів до маси води має становити 1:1,5. За 15—20 хв до готовності кладуть сіль, спеції. М'ясо, відділене від кісток, серце, легені нарізують кусочками.

Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

15.5. ХАСИБ**(КОВБАСА ІЗ СУБПРОДУКТІВ)**

Легені	151	139
Серце	158	134
Жир-сирець курдючний	60	60
Цибуля ріпчаста	286	240
Крупи рисові	125	350 ³
Кіндза (коріандр посівний) — зелень	27	20
Зіра або кмин	2	2
Вода (для фаршу)	120	120
Кишки баранячі	388	364
Маса напівфабрикату	—	1425
Вихід	—	1000

Підготовлені субпродукти, жир-сирець нарізують дрібними кубиками, додають напаштовану ріпчасту цибулю, попередньо припущений рис, дрібно нарізану зелень кіндзи, сіль, перець, зіру, воду, все ретельно перемішують і наповнюють підготовлені кишки. Ковбасу варять до готовності.

Можна подавати гарячою з бульйоном або гарніром (овочевими салатами), 50—100 г на порцію.

15.6. ШАКАРОБ (КОРЖІ З КЕФІРОМ)

Кисле молоко або кефір	200	200
Цибуля зелена	38	30
або цибуля ріпчаста	36	30
Коржі № 15.40	200	200
Петрушка (зелень)	14	10
Вихід	—	440

Маса готових субпродуктів.

У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса готових субпродуктів.

Маса готового рису.

Кефір або кисле молоко з'єднують із напаштованою зеленою або ріпчастою цибулею, заправляють сіллю, перцем червоним меленим і добре перемішують.

Гарячі коржі ламають на куски, кладуть у кассе, заливають підготовленою сумішшю, посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

СУПИ**15.7. ХОМШУРБО (СУП М'ЯСНИЙ)**

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (лопаткова й грудна частини)	327	234
або яловичина (лопаткова, грудна частини, крайка)	329	242
Маса вареного м'яса	—	150
Морква	50	40
Цибуля ріпчаста	81	68
Петрушка (зелень)	41	30
Вода	1000	1000
Вихід	—	1000

М'ясо нарізують великими кусками, заливають холодною водою, доводять до кипіння й варять при слабкому кипінні. Додають обчищену цілу моркву, напаштовану цибулю. Сіль, спеції кладуть наприкінці варіння.

Готове м'ясо виймають, нарізують на кусочки масою 25—30 г, бульйон проціджують.

Під час подавання в кассе кладуть м'ясо, моркву, нарізану часточками, додають бульйон і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

15.8. ПУХТА ШУРБО

Баранина (лопаткова й грудна частини)	327	234
або яловичина (лопаткова, грудна частини, крайка)	329	242
Маса готового м'яса	—	150
Жир тваринний топлений харчовий	20	20
або маргарин	24	24
Цибуля ріпчаста	48	40
Морква	50	40
Помідори свіжі	94	80
або томатне пюре	43	43
Картопля	293	220
Вода	750	750
Вихід	—	1000

М'ясо, нарізане кусочками масою 30—40 г, злегка обсмажують, додають напаштовану ріпчасту цибулю, нарізану великими частками моркву, злегка пасерують, додають свіжі помідори, нарізані частками, або томатне пюре й смажать ще декілька хвилин, після цього заливають водою й варять. За 15—20 хв до закінчення варіння кладуть картоплю, нарізану частками, і варять до готовності.

Під час подавання можна посипати дрібно нарізаною зеленню.

15.9. МАСТОБАЇ ТУРУШАК

	БРУТТО	НЕТТО
Цибуля ріпчаста	48	40
Крупи рисові	60	60
Картопля	200	150
Алича свіжа	65	60
або ревінь (чукрі)	80	60
Для кийми (фрикаделей):		
Яловичина (котлетне м'ясо)	155	114
або баранина (котлетне м'ясо)	159	114
Цибуля ріпчаста	12	10
Яйця	¹ / ₅ шт.	8
Маса напівфабрикату кийми	—	125
Маса готової кийми	—	100
Бульйон № 1.94 або вода	700	700
Чакка ¹ або кефір, або кисле молоко	60	60

Вихід — 1000

У киплячий бульйон кладуть дрібно напатковану ріпчасту цибулю й варять протягом 25—30 хв. Після цього додають підготовлені рисові крупи, картоплю, нарізану дрібними кубиками, доводять до кипіння, додають аличу або чукрі й варять до напівготовності. Після цього кладуть кийму й доводять до готовності.

Для кийми: м'ясо двічі подрібнюють на м'ясорубці разом із ріпчастою цибулею, додають яйця, сіль, перець, добре перемішують і формують кульки масою 8—10 г.

Під час подавання мастобаї турушак заправляють чаккою або кефіром, або кислим молоком. Можна посипати дрібно нарізаною зеленню.

15.10. МОШХУРДА

(СУП ІЗ МАШЕМ І РИСОМ)

Баранина (лопаткова й грудна частини)	218	156
або яловичина (лопаткова, підлопаткова, грудна частини, крайка)	219	161
Маса готового м'яса	—	100
Жир тваринний топлений харчовий	20	20
Цибуля ріпчаста	48	40
Маш	50	50
Крупи рисові	50	50
Картопля	200	150
Вода	800	800
Кисле молоко або кефір	40	40
Петрушка, кріп (зелень)	19	14

Вихід — 1000

Баранину або яловичину нарізують дрібними кубиками, обсмажують до утворення світло-коричневої кірочки разом із напаткованою ріпчастою цибулею, додають воду, доводять до кипіння, кладуть перебраний і промитий маш і варять протягом 30 хв. Після цього кладуть підготовлені рисові крупи, варять ще протягом 15 хв і додають картоплю, нарізану частками. За 5—10 хв до закінчення варіння кладуть сіль і спеції.

Під час подавання додають кефір або кисле молоко і посипають дрібно нарізаною зеленню.

¹ Молочнокислий продукт.

15.11. УТРО ГЕЛАК

(ЛОКШИНА ІЗ ФРИКАДЕЛЯМИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Картопля	200	150
Нут	40	40
Цибуля ріпчаста	48	40
Морква	50	40
Для утрос (локшини)		
Борошно пшеничне	74	74
в тому числі на підпилення	5	5
Яйця	¹ / ₂ шт.	20
Вода	12	12
Сіль	2	2
Маса напівфабрикату	—	104
Маса підсушеної локшини	—	80
Маса вареної локшини	—	200
Для гелак (фрикаделей):		
Яловичина (котлетне м'ясо)	232	171
або баранина (котлетне м'ясо)	239	171
Цибуля ріпчаста	19	16
Яйця	¹ / ₃ шт.	13
Маса напівфабрикату	—	195
Маса готових гелак (фрикаделей)	—	150
Бульйон № 1.94	700	700
Петрушка, кріп (зелень)	19	14
Чакка або кефір, або кисле молоко	60	60

Вихід — 1000

У киплячий бульйон кладуть попередньо замочений нут і варять до напівготовності. Після цього кладуть картоплю, нарізану ріпчасту цибулю, моркву, нарізану дрібними кубиками, підготовлені гелак (фрикаделі), утрос (локшину) і доводять до готовності.

Для гелак (фрикаделей): м'ясо подрібнюють на м'ясорубці 2—3 рази, з'єднують із сирію дрібно нарізаною цибулею, сирими яйцями, чорним меленим перцем, сіллю й добре розмішують. З отриманої маси формують кульки масою 8—10 г.

Для утрос (локшини) у просіяне пшеничне борошно додають сіль, яйця, воду і замішують круте тісто. Тісто розстоюють протягом 30—40 хв і тонко розкачують (завтовшки 1—1,5 мм). Пересипані борошном шари складають один на один, нарізують на смужки завширшки 35—45 мм, які, у свою чергу, ріжуть упоперек смужками завширшки 3—4 мм або соломкою. Локшину розкладають на посипаний борошном стіл шаром не більш як 10 мм і підсушують.

Під час подавання суп заправляють чаккою або кефіром, або кислим молоком і посипають дрібно нарізаною зеленню.

15.12. ОПІ СІСАЛАФ (СУП ІЗ ЛІКАРСЬКОГО ЧОРНОЗІЛЛЯ)

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Крупи рисові	60	60	60	60
Сісалаф (зелень)	203	150	203	150
Катик або кефір	60	60	40	40
Петрушка, кріп (зелень)	19	14	19	14
Вода	800	800	700	700
Цибуля ріпчаста	—	—	48	40
Морква	—	—	50	40
Маргарин	—	—	20	20

Вихід — 1000 — 1000

Варіант 1. Промиті й перебрані рисові крупи відварюють у воді. За 5 хв до готовності додають добре оброблену, дрібно нарізану сісалаф (зелень), сіль, спеції й доводять до готовності. Під час подавання додають катик або кефір дрібно нарізану зелень петрушки.

Варіант 2. Ріпчасту цибулю шаткують, злегка пасерують, додають моркву, нарізану кубиками, і продовжують пасерувати ще 3—5 хв. Рисові крупи варять у воді. За 10—15 хв до закінчення варіння додають пасеровані моркву, цибулю й сісалаф (зелень). За 5—10 хв. до готовності додають сіль, спеції. Під час подавання заправляють катиком або кефіром і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

15.13. ОШІ БУРІДА (СУП-ЛОКШИНА З ГОРОХОМ)

	БРУТТО	НЕТТО
Для локшини:		
Зорощно пшеничне 1-го сорту	109	109
в тому числі на підпилення	8	8
Вода	49	49
Сіль	2	2
Маса напівфабрикату	—	156
Маса підсушеної локшини	—	120
Маса відвареної локшини	—	300
Нут	38	38
Сісалаф (зелень)	162	120
або бурячиння	250	200
Цибуля зелена	63	50
Катик або кисле молоко	50	50
Вода	600	600
Петрушка (зелень)	19	14

Вихід

1000

У киплячу воду додають заздалегідь замочений нут і варять протягом 50—60 хв, після цього кладуть нарізане пашками бурячиння або дрібно нарізаний сісалаф (зелень), зелену цибулю, підготовлену локшину (реп. №15.11) і варять ще 10—15 хв. За 5—7 хв до закінчення варіння додають сіль, спеції.

Під час подавання заправляють катиком або кислим молоком, посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

15.14. ТУШБЕРА ШУРБО

Цибуля ріпчаста	48	40
Морква	50	40
Помідори свіжі	94	80
або томатне пюре	43	43
Маргарин	20	20
Для тіста:		
Борошно пшеничне	78	78
в тому числі на підпилення	5	5
Сіль	2	2
Вода	32	32
Маса тіста	—	110

БРУТТО НЕТТО

Для фаршу:	179	128
Баранина (котлетне м'ясо)	174	128
або яловичина (котлетне м'ясо)	3	3
Сіль	30	25
Цибуля ріпчаста	15	15
Вода	—	165
Маса фаршу	—	275
Маса напівфабрикату	—	300
Маса готових тушбера	650	650
Бульйон № 1.94	9	7
Петрушка (зелень)	—	1000

Вихід

Напатковану ріпчасту цибулю, моркву, нарізану кубиками, свіжі помідори, нарізані частками, або томатне пюре пасерують, заливають кістковим бульйоном і варять протягом 15—20 хв, після цього кладуть тушберу й доводять до готовності. Тушберу можна відварювати окремо в підсоленій киплячій воді.

Для тіста: з борошна та води з додаванням солі замішують круте прісне тісто, тонко розкачують його (завтовшки 1 мм), нарізують квадратиками 50х50 мм, на які викладають фарш, і згортають, надаючи форми пельменів (тушбера).

Для фаршу: м'ясо подрібнюють на м'ясорубці (репінки з отворами діаметрів 5 і 9 мм), додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, сіль, перець і перемішують. Можна додати курдючний жир-сирець або внутрішній жир, нарізаний кубиками по 3—5 г на порцію, відповідно зменшивши кількість м'яса.

Під час подавання суп посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

15.15. УГРО ШИРІ (СУП-ЛОКШИНА МОЛОЧНА)

Молоко	800	800
Вода	120	120
Локшина домашня № 1.450	—	80
Цукор	10	10
Масло вершкове	12	12

Вихід

1000

Підготовлену локшину домашню варять у воді до напівготовності, воду зливають, додають гаряче молоко й доводять до готовності. Після цього кладуть сіль і цукор.

Під час подавання заправляють маслом вершковим.

15.16. УМОЧ

Борошно пшеничне 1-го сорту	100	100
Яйця	3 шт.	120
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Цибуля ріпчаста	48	40
Бульйон № 1.94 або вода	800	800

Вихід

1000

У борошно додають сирі яйця, частину жиру й розтирають. Для отримання рівномірної крупки тісто протирають крізь металеве сито з чарунками 2,5—3 мм. Ріпчасту цибулю дрібно нарізують, пасерують, додають у бульйон або воду й варять протягом 15—20 хв. Потім кладуть підготовлену крупку й проварюють протягом 3—5 хв.

СТРАВИ З ОВОЧІВ

15.17. КАЛАМФУРКІМА БО САБЗАВОТ (ПЕРЕЦЬ, ФАРШИРОВАНІЙ ОВОЧАМИ)

	I		II	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Перець солодкий	200	150	160	120
Для фаршу:				
Морква	36	29/20 ¹	36	29/20 ¹
Цибуля ріпчаста	24	20/10 ¹	19	16/8 ¹
Олія	15	15	10	10
Помідори свіжі	47	40/25 ¹	35	30/19 ¹
Цукор	5	5	3	3
Оцет винний	4	4	3	3
Кріп (зелень)	22	16	16	12
Маса фаршу	—	75	—	60
Маса напівфабрикату	—	225	—	180
Вихід	—	185	—	150

Солодкий перець перебирають, промивають, підрізують навколо плодоніжки і видаляють її разом із насінням, не пошкоджуючи стінок стручка. Після цього перець обшпарюють і наповнюють овочевим фаршем. Підготовлений перець з овочевим фаршем укладають на лист і припускають із невеликою кількістю рідини до готовності.

Для фаршу: моркву нарізують соломкою й пасерують. Окремо пасерують ріпчасту цибулю, нарізану півкільцями. Все змішують, додають смажені помідори, цукор, оцет, дрібно нарізану зелень і доводять до кипіння.

Під час подавання поливають соком, що утворився після припускання.

СТРАВИ З М'ЯСА Й М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

15.18. СИХКАБОБ (ШАШЛИК)

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (корейка, гозостегнова частина або вирізка заморожена блоками)	222	159
або яловичина (товстий, тонкий краї)	187	159
Цибуля ріпчаста	216	159
Оцет винний	14	12
Маса смаженого шашлику	5	5
Цибуля ріпчаста	—	100
Петрушка (зелень)	27	23
Оцет винний	9	7
Гарнір № 15.3	3	3
Вихід	—	150

¹ У чисельнику указана маса продуктів нетто, у знаменнику — маса готових продуктів.

М'ясо нарізують на кусочки масою 20—25 г, посипають сіллю, перцем, змішують із напашкованою ріпчастою цибулею, додають винний оцет і залишають на 2—3 год. Підготовлене м'ясо нанизують на рожен й смажать над розжареним вугіллям до готовності.

Під час подавання посипають напашкованою ріпчастою цибулею й зеленню петрушки, поливають оцтом.

Гарнір: салат "Сабзавот" (зі свіжих овочів).

15.19. КИММА КАБОБ (ШАШЛИК СІЧЕНИЙ)

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (котлетне м'ясо)	193	138
або яловичина (котлетне м'ясо)	188	138
Цибуля ріпчаста	24	20
Сіль	4	4
Маса напівфабрикату	—	158
Маса смаженого шашлику	—	100
Цибуля ріпчаста	18	15
Цибуля зелена	6	5
Оцет винний	3	3
Вихід	—	120

М'ясо, ріпчасту цибулю подрібнюють на м'ясорубці, додають сіль, перець, ретельно перемішують і витримують фарш у прохолодному місці протягом 1,5—2 год. Після цього формують вироби у вигляді ковбасок, нанизують на рожен і смажать над розжареним вугіллям до готовності.

Під час подавання шашлик посипають напашкованою ріпчастою й зеленою цибулею, поливають оцтом.

15.20. СИХКАБОБ АЗ ГУРДА (ШАШЛИК ІЗ НИРОК)

Нирки баранячі	202	182
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса смажених нирок	—	100
Помідори свіжі	187	159
Жир тваринний топлений харчовий	10	10
Маса смажених помідорів	—	100
Цибуля зелена	13	10
Оцет винний	5	5
Вихід	—	210

Підготовлені нирки нарізують на кусочки масою 20—25 г, посипають сіллю, перцем, нанизують на рожен і смажать над розжареним вугіллям до готовності. Готовий шашлик знімають із рожен і укладають на блюдо.

Подають зі смаженими помідорами, нарізаними половинками, посипають дрібно нарізаною зеленою цибулею, поливають оцтом.

15.21. СИХКАБОБ АЗ ЧІГАР (ШАШЛИК ІЗ ПЕЧІНКИ)

Печінка бараняча	158	139
або яловича	167	139
Жир-сирець курдючний	50	50
Маса смаженого шашлику	—	140

	БРУТТО	НЕТТО
Петрушка (зелень)	14	10
Оцет винний	5	5
Вихід	—	150

Підготовлену печінку нарізують на кусочки масою 20—25 г, посипають сіллю, перцем, нанизують на рожен упереміж із тонкими кусочками курдючного жиру-сирцю й смажать над розжареним вугіллям до готовності.

Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки й поливають оцтом.

15.22. КАБОВИ "ЛАЗЗАТ"

Баранина (корейка, тазостегнова частина)	224	160
або яловичина (товстий, тонкий край)	205	151
Цибуля ріпчаста	18	15
Оцет 3%-й	5	5
Яйця	1 шт.	40
Борошно пшеничне	20	20
Маса напівфабрикату з баранини	—	214
Маса напівфабрикату з яловичини	—	205
Жир тваринний топлений харчовий	30	30
Маса готового виробу	—	150
Масло вершкове	10	10
або маргарин	10	10
Петрушка (зелень)	9	7
Гарнір №1.338	—	150
Вихід	—	317

М'ясо нарізують по одному куску на порцію, відбивають, маринують протягом 6—8 год із додаванням дрібно нарізаної ріпчастої цибулі, оцту й спецій. Підготовлені порційні куски м'яса змочують в яйцях, обкачують у борошні (цю операцію повторюють двічі) і смажать.

Під час подавання поливають маслом вершковим або маргарином, посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Гарнір: картопля смажена (із сирію).

15.23. ПАЛАВИ "ДУШАНБЕ" (ПЛОВ ПО-ДУШАНБІНСЬКИ)

Баранина (лопаткова й грудна частини)	113	81
або яловичина (боковий і зовнішній куски тазостегнової частини)	110	81
Цибуля ріпчаста	32	27
Яйця	1 шт.	40
Маса напівфабрикату	—	145
Маса готового м'яса з яйцем	—	120
Жир тваринний харчовий	15	15
Цибуля ріпчаста	48	40
Олія	25	25
Морква	100	80
Зіра або кмін, або барбарис звичайний	2	2
Крупи рисові	100	100
Петрушка (зелень)	9	7
Вихід	—	500

М'ясо подрібнюють на м'ясорубці разом із ріпчастою цибулею, додають сіль, перець і добре перемішують. Фарш розділяють на коржі завтовшки 10 мм, кладуть на них ціле обчищене варене яйце, краї з'єднують, надають овальної форми й обсмажують, використавши половину норми суміші олії й жиру. У решту суміші додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, моркву, нарізану соломкою, і обсмажують їх до світло-коричневого кольору. Після цього додають сіль, перець, попередньо промиту окропом зіру, заливають водою, доводять до кипіння й тушкують протягом 10—15 хв. Після цього засипають перебрані й промиті рисові крупи (співвідношення води й рису 1:1), додають решту води, щоб вона покрила рис, розрівнюють і варять. Після того як рис убере всю рідину, його збирають гіркою, зверху викладають обсмажене м'ясо з яйцем, щільно закривають кришкою й доводять до готовності на слабкому вогні протягом 30—35 хв.

Під час подавання плов викладають гіркою, зверху кладуть м'ясо з яйцем, розрізаним на 2—4 частини, і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки. Окремо подають до плову овочеві салати (реп. № 13.1, 13.3) по 30—50 г на порцію.

15.24. ПАЛАВИ ТОКИ (ПЛОВ ІЗ ГОЛУБЦЯМИ З ВИНОГРАДНОГО ЛИСТЯ)

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (лопаткова й грудна частини)	99	71
або яловичина (боковий і зовнішній куски тазостегнової частини)	113	83
Маса готового м'яса	—	50
Для голубців:		
Баранина (котлетне м'ясо)	56	40
або яловичина (котлетне м'ясо)	54	40
Цибуля ріпчаста	12	10
Листя виноградне	16	15
Маса напівфабрикату голубців	—	63
Маса готових голубців	—	40
Олія	40	40
Цибуля ріпчаста	36	30
Морква	150	120
Зіра або кмін, або барбарис звичайний	2	2
Крупи рисові	100	100
Маса плову	—	370
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	465

У добре розігрітому жиру злегка обсмажують напалтовану ріпчасту цибулю, кладуть куски м'яса масою 0,5—0,8 кг, обсмажують до утворення рум'яної кірки, додають моркву, нарізану соломкою, перець, попередньо промиті окропом зіру або барбарис і смажать протягом 5—6 хв.

Обсмажене м'ясо із цибулею й морквою заливають водою, додають сіль, доводять до кипіння, кладуть підготовлені голубці й тушкують протягом 10—15 хв. Після цього засипають перебрані й промиті рисові крупи, додають воду (співвідношення води й рису 1:1) і варять до повного вбирання рідини рисом. Після цього роблять заглиблення в декількох місцях, щільно закривають посудину кришкою й доводять до готовності протягом 25—30 хв.

Для голубців: м'ясо разом із ріпчастою цибулею подрібнюють на м'ясорубці, додають сіль, перець і все добре перемішують. Молоде виноградне

листя заздалегідь обшпарюють, укладають на нього фарш, загортають, надаючи виробам циліндричної форми, і нанизують їх голкою на нитку, як намисто. Під час подавання плов укладають гіркою, зверху кладуть м'ясо, нарізане кусочками, голубці, зняті з нитки, і посипають дрібно нарізаною зеленню.

15.25. ШАХЛУТ (М'ЯСО ТА СУБПРОДУКТИ В ПЛІВКАХ ЖИРУ-СИРЦЮ)

	БРУТТО	НЕТТО
Баранина (лопаткова частина)	110	79
Печінка бараняча	19	17
Нирки баранячі	23	21
Серце бараняче	26	22
Жир-сирець курдючний (для фаршу)	5	5
Зіра або кмин	1	1
Цибуля ріпчаста	50	42
Крупи рисові	15	42 ¹
Жир-сирець баранячий (для загортання)	120	120
Маса напівфабрикату	—	347
Маса готового шахлута	—	250
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	255

М'якоть баранини, субпродукти, жир-сирець курдючний нарізують дрібними кубиками, додають сіль, перець, попередньо промиту окропом зіру й змішують із дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, вареним рисом. Отриманий фарш кладуть у плівку баранячого жиру-сирцю, загортають у вигляді конверта, перев'язують ниткою й варять у підсоленій воді на слабкому вогні до готовності протягом 40—50 хв.

Під час подавання шахлут нарізують по 2—3 кусочки на порцію, посипають меленим чорним перцем і дрібно нарізаною зеленню.

15.26. МОШКИЧИРІ

(КАША З РИСУ Й МАПУ З М'ЯСОМ)

Баранина (тазостегнова й лопаткова частини, корейка)	99	71
або яловичина (боковий, зовнішній куски тазостегнової частини, лопаткова, підлопаткова частини)	107	79
Маса готового м'яса	—	50
Олія	15	15
Цибуля ріпчаста	36	30
Морква	50	40
Томатне пюре	15	15
Мап	35	35
Крупи рисові	35	35
Кисле молоко або кефір	30	30
Петрушка (зелень)	9	7
Вихід	—	300

М'ясо дрібно січуть і обсмажують разом із дрібно нарізаною ріпчастою цибулею й морквою. Після цього додають томатне пюре, смажать 2—3 хв, заливають незначною кількістю води, кладуть спеції й тушкують до готов-

¹ Маса вареного рису.

ності протягом 20—25 хв. Попередньо перебраний і промитий мап варять протягом 40—50 хв, додають промиті рисові крупи, сіль, спеції й доводять до готовності.

Під час подавання кашу викладують гіркою, зверху кладуть тушковане м'ясо з овочами, поливають кислим молоком або кефіром і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

15.27. ЛАГМАН (ЛОКШИНА З М'ЯСОМ) БРУТТО НЕТТО

Баранина (лопаткова частина)	99	71
або яловичина (крайка, лопаткова частина)	107	79
Олія	15	15
Картопля	67	50
Морква	50	40
Цибуля ріпчаста	36	30
Помідори свіжі	47	40
Перець солодкий	53	40
або редька	57	40
Часник	5,1	4
Маса тушкованого м'яса з овочами	—	50/215
Маса тіста № 15.36	—	120
Олія	1	1
Маса готової локшини	—	200
Катик або кисле молоко	30	30
Петрушка (зелень)	7	5
Вихід	—	500

Нарізані кубиками м'ясо, картоплю, моркву, ріпчасту цибулю, свіжі помідори, солодкий перець або редьку, січений часник обсмажують, закладаючи в цій самій послідовності, додають незначну кількість води, сіль, спеції й тушкують протягом 30—40 хв.

Підготовлене тісто тонко розкачують (завтовшки 1—1,5 мм), нарізують на смужки завширшки 35—45 мм, які ріжуть упоперек тонкою соломкою, і відварюють у підсоленій воді. Після цього локшину промивають холодною кип'яченою водою й змащують олією.

Під час подавання локшину (лагман) розігрівають у гарячій воді, кладуть у кассе (глибоку тарілку), зверху — тушковане м'ясо з овочами, поливають катиком або кислим молоком, посипають перцем і дрібно нарізаною зеленню петрушки.

У соус (кайлу) можна додавати нашатковану свіжу капусту, відповідно збільшивши вихід страви.

15.28. ШИМА

(ЛОКШИНА ТОНКА З М'ЯСОМ)

Баранина (лопаткова частина)	99	71
або яловичина (крайка, лопаткова частина)	107	79
Олія	15	15
Цибуля ріпчаста	48	40
Часник	5,1	4
Томатне пюре	22	22
або помідори свіжі	47	40
Маса тушкованого м'яса з овочами	—	50/103
Маса тіста № 15.36	—	120
Олія	1	1

Маса готової локшини

	БРУТТО	НЕТТО
Яйця	1 шт.	40
Петрушка (зелень)	9	7
Вихід	—	400

Нарізане кубиками м'ясо, нашатковану ріпчасту цибулю, свіжі помідори, нарізані частками, або томатне пюре обсмажують, додають невелику кількість солі, спеції й тушкують протягом 30—40 хв. Наприкінці тушкування додають часник.

Тісто розкачують у вигляді довгого джгута, кінці беруть руками і рухами обох рук витягують його. Петлю, що утворилася, скручують, після цього знову витягують, скручуючи петлю то ліворуч, то праворуч. Таку операцію роблять до того часу, поки товщина не буде однаковою по всій довжині. Підготовлений джгут тіста кладуть на стіл, посипаний борошном, витягують вдвічі, відсипають ще борошна і знову витягують до отримання тонких ниток.

Локшину відварюють у підсоленій воді, промивають холодною кип'яченою водою і змащують олією.

Під час подавання локшину розігрівають у гарячій воді, кладуть у каструлю, додають м'ясо з овочами, посипають дрібно нарізаною зеленню й січеними яйцями.

5.29. ЧАРКОБИ "ОРЗУК"— КАЛА ПОЧА

Путувий суглоб яловичий	221	75 ¹
Рубці	67	64/35 ²
Серце	51	43/26 ²
Язик яловичий	24	14 ¹
Маса варених субпродуктів	—	150
Цибуля ріпчаста	80	67
Чут	25	25
Томатне пюре	10	10
Часник	10	8
Петрушка (зелень)	9	7
Вихід	—	300

Підготовлений путувий суглоб розрубують на 2 частини й вимочують у холодній воді (реп. № 2.22), рубці підготовляють, як указано в реп. № 1.75. Підготовлені язики варять до напівготовності, занурюють у холодну воду і знімають із них шкіру. Рубці, язик, серце нарізують невеликими кусочками масою 40—50 г.

Путувий суглоб заливають холодною водою й варять протягом 1,5—2 год. Після цього додають підготовлені рубці, серце, язик, перебраний, промитий, дотримуючись черговості закладання залежно від терміну варіння кожного з них, і продовжують варіння до готовності. Варять субпродукти в посудині із закритою кришкою при слабкому кипінні, періодично знімаючи піну. Співвідношення маси продуктів до маси води має становити 1 : 2,5. За 25—30 хв до закінчення варіння додають ріпчасту цибулю, нарізану півкільцями, томатне пюре, сіль, спеції. Після закінчення варіння видаляють кістки, хрящі, сухожилля, кладуть товчений часник і проварюють 5 хв.

Під час подавання посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

¹ Маса варених субпродуктів.

² У чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику — маса варених субпродуктів.

СОЛОДКІ СТРАВИ І НАПОЇ

15.30. ЧОЙ КАБУД (ЧАЙ ЗЕЛЕНИЙ)

	БРУТТО	НЕТТО
Чай зелений (сухий)	6	6
Вода	800	800
Вихід	—	800

Чай заварюють у порцеляновому чайнику, який попередньо обполіскують окропом, кладуть сухий чай, заливають окропом на 1/3 місткості чайника, настоюють протягом 5—10 хв, накривши серветкою, і доливають окропом.

Чай можна подавати як прохолодний напій, при цьому його проціджують і охолоджують до температури 8—10°C.

15.31. ШИРЧОЙ (ЧАЙ ІЗ МОЛОКОМ)

Чай зелений (сухий)	4	4
Вода	100	100
Молоко	316	300 ¹
Сіль	2	2
Масло вершкове	20	20
Вихід	—	400

Заварюють чай (реп. № 15.30), додають кип'ячене молоко, сіль і доводять до кипіння.

Під час подавання кладуть масло вершкове.

15.32. ГУЛИНГОВ (НАПІЙ З УРЮКУ)

Урюк	215	400 ²
Вода	800	800
Вихід	—	1000

Урюк перебирають і промивають холодною водою, після цього заливають гарячою кип'яченою водою й залишають у теплому місці протягом доби. Після цього відвар проціджують і з'єднують з урюком.

15.33. ХОЧОВ (НАПІЙ ІЗ ШИПШИНИ)

Плоди шипшини сушені	100	100
Цукор	100	100
Вода	1000	1000
Вихід	—	1000

Перебрані й промиті плоди шипшини заливають окропом, додають цукор і варять, закривши посудину кришкою, при слабкому кипінні протягом 5—10 хв.

Після цього відвар настоюють протягом 22—24 год і проціджують.

¹ Маса кип'яченого молока.

² Маса набухлого урюку.

15.34. МУРАББОЇ САБЗИ (ВАРЕННЯ З МОРКВИ)

	БРУТТО	НЕТТО
Морква	960	768
Для сиропу:		
Цукор	770	770
Вода	770	770
Маса сиропу	—	1000
Ванілін	0,5	0,5
Кислота лимонна	1	1
Вихід	—	1000

Моркву очищують, промивають, нарізують соломкою, кладуть у попередньо приготовлений сироп (проба на середню нитку) і варять при слабкому кипінні до готовності. У гаряче варення додають лимонну кислоту й ванілін. Подають по 30—50 г у піалах до чаю.

15.35. МУРАББОЇ БИХИГИ (ВАРЕННЯ З АЙВИ)

Айва	682	600
Для сиропу:		
Цукор	600	600
Вода	660	660
Маса сиропу	—	820
Ванілін	0,5	0,5
Вихід	—	1000

Айву промивають, видаляють насіннєву коробочку, розрізують на частки, занурюють у приготовлений сироп (проба на середню нитку) і варять на слабкому вогні доти, поки айва не зробиться прозорою, а сироп — червонуватого кольору. У готове варення додають ванілін. Подають по 30—50 г у піалах до чаю.

БОРОШНЯНІ СТРАВИ ТА ВИРОБИ

15.36. ТІСТО ДЛЯ МАНТІВ І ЛАГМАНА (НАПІВФАБРИКАТ)

Борошно пшеничне	750	750
в тому числі на підпилення	50	50
Вода	300	300
Сіль	10	10
Вихід	—	1000

З борошна, води й солі замішують круте тісто, витримують його під вологою тканиною протягом 40—50 хв і вимішують до отримання однорідної маси.

15.37. МАНТУЇ АЛАФИ

Тісто для мантив № 15.36	—	70
Для фаршу:		
Цибуля зелена	169	135
або кіндза (коріандр посівний), кріп — зелень	182	135
Маса припущеної зелені	—	100

	БРУТТО	НЕТТО
Цибуля ріпчаста	48	40
Жир-сирець курдючний	20	20
Маса фаршу	—	155
Маса напівфабрикату	—	225
Олія (для змащування каскана)	3	3
Перець червоний мелений	1	1
Вихід	—	200

Тісто (реп. № 15.36) ділять на кусочки масою 17—18 г і розкачують на круглі коржі зі стоншеними краями. На середину коржа кладуть 38—39 г фаршу. Краї зацінують посередині, надаючи виробу круглої або овальної форми. Манти укладають на змащену жиром решітку, вставляють у каскан і варять на парі.

Для фаршу: підготовлену зелень дрібно нарізують, злегка припускають, охолоджують, додають нашатковану ріпчасту цибулю, сіль, перець. У фарш кладуть нарізаний кубиками жир-сирець курдючний і перемішують.

Подають по 4 шт. на порцію, посипавши перцем червоним меленим. Маса 1 шт. — 50 г.

15.38. МАНТУЇ КАДУГИ (ПЕЛЬМЕНІ З ГАРБУЗОМ)

Тісто для мантив № 15.36	—	70
Для фаршу:		
Гарбуз	157	110
Цибуля ріпчаста	29	24
Жир-сирець курдючний	28	28
Маса фаршу	—	155
Маса напівфабрикату	—	225
Маса готових мантив	—	200
Олія (для змащування каскана)	3	3
Сметана	5	5
або катик	15	15
Перець червоний мелений	1	1
Вихід: зі сметаною	—	205
з катиком	—	215

Тісто, приготовлене, як вказано в реп. № 15.36, ділять на кусочки масою 17—18 г і розкачують на круглі коржі зі стоншеними краями. На середину коржа кладуть 38—39 г фаршу, краї зацінують посередині, надаючи виробу круглої або овальної форми. Манти укладають на змащену жиром решітку, вставляють у каскан і варять на парі.

Для фаршу: підготовлений гарбуз протирають, додають дрібно нашатковану ріпчасту цибулю, нарізаний кубиками жир-сирець, сіль, перець і перемішують.

Подають по 4 шт. на порцію, посипають перцем червоним меленим і поливають сметаною або катиком. Маса 1 шт. — 50 г.

15.39. ЧАЛПАК

Борошно пшеничне	120	120
Дріжджі пресовані	2	2
Сіль	2	2
Вода	70	70
Маса тіста	—	190
Олія	6	6
Вихід	—	180

З борошна, води, дріжджів і солі замішують безопарне дріжджове тісто й розстоюють його протягом 3—4 год при температурі 35—40°C. Коли тісто збільшиться за об'ємом у 1,5 раза, його обминають протягом 1—2 хв і знову залишають для бродіння, у процесі якого тісто обминають ще 1—2 рази. Підготовлене тісто ділять на куски масою 95 г, розкачують на коржі завтовшки 4—5 мм і обсмажують їх у маслі з обох боків.

Подають по 2 шт. на порцію.

15.40. КОРЖІ "КУЛЬЧА ДУШАНБІНСЬКА"		
	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	—	15380
в тому числі на підпилення	—	461
Молоко	—	6450
Жир тваринний топлений харчовий	—	390
Маргарин	—	460
Дріжджі пресовані	—	150
Сіль	—	260
Маса тіста	—	22400
Вихід	—	100 шт. по 200 г або 200 шт. по 100 г

У молоці (60—70% від загальної кількості) розчиняють сіль, додають попередньо розведені й проціджені дріжджі, з'єднують із молоком, що залишилося, підігрітим до температури 35—40°C, вводять топлений жир, маргарин, борошно й замішують тісто. Тісто розстоюють протягом 1,5—2 год.

Готове тісто ділять на куски масою 112 або 224 г (залежно від виходу коржів по 100 або 200 г), з яких формують круглі коржі діаметра 100—180 мм із потовщеними краями й залишають для розстоювання на 20—25 хв.

Випікають у танурі або в духовій шафі при температурі 230—240°C протягом 10—15 хв.

15.41. КОРЖІ "ФАТИР ІЗ ЦИБУЛЕЮ"		
Борошно пшеничне	25805	25805
в тому числі на підпилення	775	775
Дріжджі пресовані	530	530
Сіль	450	450
Цибуля ріпчаста	20595	17300
Перець червоний мелений	40	40
Вода	5200	5200
Жир тваринний топлений харчовий	—	—
або олія	60	60
Маса тіста	—	48200
Вихід	—	100 шт. по 400 г або 200 шт. по 200 г

Під час приготування тіста (реп. № 15.40) додають жир або олію, дрібно нарізану ріпчасту цибулю й перець червоний мелений. Готове тісто ділять на куски масою 482 або 241 г, розкачують коржі діаметра 200—300 мм або 160—180 мм, випікають у танурі або в духовій шафі при температурі 230—240°C протягом 15—20 хв.

15.42. КОРЖІ "ФАТИР ІЗ ГАРБУЗОМ"		
	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	26666	26666
в тому числі на підпилення	800	800
Дріжджі пресовані	550	550
Сіль	450	450
Цибуля ріпчаста	6393	5370
Гарбуз	20000	14000
Перець червоний мелений	40	40
Вода	2600	2600
Жир тваринний топлений харчовий або олія	60	60
Маса тіста	—	48200
Вихід	—	100 шт. по 400 г або 200 шт. по 200 г

Тісто готують, як у реп. № 15.40, додають жир або олію, дрібно нарізану ріпчасту цибулю, мелений червоний перець, підготовлений і подрібнений на м'ясорубці гарбуз. Замишують тісто, ділять на куски масою 482 або 241 г, формують коржі діаметра 280—300 або 160—180 мм і випікають у танурі або духовій шафі при температурі 230—240°C протягом 15—20 хв.

15.43. КОРЖІ "КАЛАМА" (КОРЖІ ЛИСТКОВІ)		
Борошно пшеничне 1 сорту	—	12000
в тому числі на підпилення	—	360
Жир тваринний топлений харчовий	—	300
Сіль	—	300
Вода	—	6200
Маса тіста	—	18500
Олія (для смаження)	—	1500
Вихід	—	100 шт. по 160 г

З борошна, води й солі замішують тісто, яке після розстоювання тонко розкачують (завтовшки 1—1,5 мм), змащують жиром, накручують на качалку й нарізають на смужки. Отримані смужки розрізають навпіл і накладують одну на одну, кінці підгортають і розкачують корж завтовшки 10 мм, посередині роблять отвір діаметра 15—20 мм.

Коржі обсмажують з обох боків у казані в олії при температурі 180—200°C.

15.44. КАЛАМАЇ ПЕЗДОР (КОРЖІ ЛИСТКОВІ ІЗ ЦИБУЛЕЮ)		
Борошно пшеничне	12000	12000
у тому числі на підпилення	360	360
Сіль	300	300
Вода	6000	6000
Жир тваринний топлений харчовий	300	300
Цибуля ріпчаста	2857	2400
Маса тіста	—	20500
Олія (для смаження)	1500	1500
Вихід	—	100 шт. по 180 г

Тісто (реп. № 15.40) тонко розкачують, змащують топленим жиром, посипають дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, скручують рулетом, складають у 3—4 ряди у вигляді клубочків, з яких розкачують коржі завтовшки 10 мм, і смажать з обох боків у казані в олії.

15.45. САМБУСАЇ КАДУГИ

(ПИРІЖКИ ПЕЧЕНІ З ГАРБУЗОМ)	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	6000	6000
в тому числі на підпилення	200	200
Дріжджі пресовані	300	300
Вода	2000	2000
Сіль	100	100
Маса тіста	—	8000
Для фаршу:		
Гарбуз	11000	7700
Цибуля ріпчаста	3600	3000
Жир-сирець (курдючний)	1500	1500
Сіль	100	100
Перець чорний мелений	10	10
Маса фаршу	—	9000
Маса напівфабрикату	—	17000
Жир (для змащування інвентарю й обладнання)	200	200
Олія (для змащування виробів)	300	300

Вихід — 100 шт. по 150 г

Дріжджове тісто, приготовлене безопарним способом, ділять на коржі масою 80 г, на середину коржа кладуть 90 г фаршу, надають виробу трикутної або чотирикутної форми.

Для фаршу: підготовлений гарбуз протирають або дрібно нарізують, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, нарізаний кубиками курдючний жир-сирець, сіль, перець і обсмажують.

Випікають у танурі або духовій шафі при температурі 200—240°C протягом 15—20 хв. Готові вироби змащують олією.

15.46. САМБУСАЇ АЛАФИ

(ПИРІЖКИ ПЕЧЕНІ ІЗ ЗЕЛЕННЮ)

Тісто № 1.436	—	10000
Кріп, кіндза (коріандр посівний) — зелень	6800	5000
М'ята перцева свіжа	3600	3000
Цибуля зелена	9400	7500
Жир-сирець курдючний	1000	1000
Маса фаршу	—	13000
Маса напівфабрикату	—	23000
Олія (для змащування інвентарю й обладнання)	200	200
Олія (для змащування виробів)	300	300

Вихід — 100 шт. по 200 г

Дріжджове тісто (реп. № 1.436), приготовлене безопарним способом, ділять на коржі масою 100 г, на середину кладуть 130 г фаршу, краї защіпують і надають виробу трикутної форми.

Для фаршу: підготовлену зелень кропу або кінзи, м'яту шаткують і злегка припускають із додаванням дрібно нарізаної ріпчастої цибулі, солі й перцю. Охолоджують і додають нарізаний кубиками жир-сирець курдючний.

Випікають у танурі або духовій шафі при температурі 200—240°C протягом 15—20 хв. Готові вироби змащують олією.

15.47. БАУРСОК (КУЛЬКИ З ТІСТА)

	БРУТТО	НЕТТО
Борошно пшеничне	760	760
Вода	180	180
Яйця	3 шт.	120
Дріжджі пресовані	10	10
Сіль	10	10
Маса напівфабрикату	—	1000
Жир (для змащування інвентарю та обладнання)	20	20
Олія (для смаження)	90	90

Вихід — 1000

Готове дріжджове тісто закачують у вигляді ковбасок (джгутів), після цього ділять їх на кусочки масою 20 г, формують у вигляді кульок, смажать в олії при температурі 180—190°C до світло-коричневого кольору.

Готові вироби подають по 50—100 г і посипають рафінадною пудрою (3 г на порцію).

15.48. САЛЛА (ВЕРГУНИ)

Борошно пшеничне	735	735
Цукор	40	40
Яйця	2 шт.	80
Вода	220	220
Сіль	10	10
Маса тіста	—	1000
Олія	350	350

Вихід — 1000

З борошна, цукру, яєць, води й солі замішують тісто, тонко розкачують його (завтовшки 2 мм) і нарізують на смужки завширшки 30—40 мм. Смужки накручують на кінець качалки у вигляді спіралі, опускають у дуже розігріту олію й обсмажують до світло-коричневого кольору.

Готові вироби подають по 50—100 г і посипають рафінадною пудрою (3 г на порцію).

15.49. САНЗА (ЛОКШИНА СМАЖЕНА)

Борошно пшеничне	660	660
Цукор	175	175
Яйця	6 шт.	240
Маса тіста	—	1000
Олія	160	160

Вихід — 1000

З борошна і яєць замішують тісто, після розстоювання тонко розкачують його (завтовшки 3—4 мм), нарізують локшину й смажать у розжареному жиру, підтримуючи з обох боків дерев'яними паличками для надання ниткам прямої рівної форми.

Готову санзу подають по 50—100 г і посипають рафінадною пудрою (3 г на порцію).