



# Шурпа

---

Шурпа — наваристый бульон из баранины или говядины, заправленный крупно нарезанными овощами, с нежными кусочками вареного мяса, приправленный ароматными специями. На первый взгляд используются обычные ингредиенты, но сочетание овощей и мясного бульона дает тот неповторимый вкус, благодаря которому шурпа так популярна.

---

## Ингредиенты

- Мясо (баранина) — 1 кг
- Картофель — 4 шт.
- Морковь — 2 шт.
- Лук — 1-2 шт.
- Помидор — 3 шт.
- Острый перец — 1/4 часть (по вкусу)
- Болгарский перец — 1-2 шт.
- Соль, черный перец — по вкусу
- Кориандр, паприка и хмели-сунели на кончике чайной ложки.

## Приготовление:

1. Кусочки мяса выложить в кастрюлю и залить водой.
2. На быстром огне довести мясо до кипения, снять накипь и уменьшить огонь. Варить до готовности на слабом огне.
3. В середине варки добавить соль по вкусу.
4. Крупно нарезать овощи.
5. Добавить к мясу лук и варить 5 минут.
6. Добавить морковь и картофель и варить 15 минут.
7. Добавить болгарский перец, острый перец и варить 5 минут.
8. В конце добавить помидоры и специи по вкусу. Варить еще 5 минут и снять с огня.
9. При подаче посыпать зеленью.



# Курзе с мясом

Курзе — блюдо дагестанской кухни, которое готовится с разнообразными начинками. В этом рецепте начинка из мяса. Чаще всего используют бараний фарш, но можно и говяжий. Чтоб курзе получились вкусными, лучше добавить побольше лука — не измельченного в блендере или в мясорубке, а мелко нарезанного. Чтоб были сочными — побольше жира.

## Ингредиенты

### Тесто:

- Мука пшеничная — 550 г
- Вода — 220 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.

### Начинка:

- Фарш говяжий — 600 г
- Лук — 2 шт.
- Густой томатный сок (можно натереть на терке помидоры) — полстакана
- Сметана — 1 ст. л.
- Соль, перец — по вкусу
- Чеснок — 1-2 зубчика
- Кинза — маленький пучок

## Приготовление:

1. В воду комнатной температуры добавить соль, яйцо и перемешать.
2. В муке сделать углубление и влить смесь, замесить плотное тесто. При необходимости добавить муку.
3. Положить тесто в пакет и дать ему «отдохнуть».
4. В мясной фарш добавить мелко нарезанный лук, томатный сок, сметану, чеснок, натертый на мелкой терке, соль, черный перец и мелко порубленную зелень. Хорошенько перемешать.
5. Большую кастрюлю наполнить водой, добавить немного сливочного масла и соль по вкусу. Поставить на огонь.
6. Тесто тонко раскатать, вырезать из него маленькие кружочки. Можно также скатать тесто в жгут, нарезать на маленькие кусочки и раскатать каждый в маленький круг.
7. Собрать лишнее тесто с доски, а кружочки теста выстроить рядом друг с другом и накрыть пакетом, чтоб не подсушились.
8. В тесто положить небольшое количество фарша и защепить края. У нас из теста плетут косичку. Если не получается — делать удобным способом.
9. Присыпать доску мукой и положить готовые курзе.
10. Когда соберется достаточное количество курзе, опустить их в кастрюлю и довести до кипения.
11. Как только вода закипит и курзе всплывут, уменьшить огонь и варить 7-8 минут на слабом огне.
12. Пока варятся одни курзе, слепить другие, и так до тех пор пока не закончится тесто и начинка. Варить несколькими партиями.
13. Достать курзе шумовкой, смазать их сливочным маслом и подать к столу со сметаной или другими соусами.



# Чуду с творогом и картошкой

Сочетание картофеля и творога в этих чуду просто замечательное. Но можно еще немного пофантазировать и разнообразить начинку: вместо картофеля добавить зеленый лук, да побольше, и укроп, шпинат, свекольные листья или крапиву. Во всех случаях получается очень вкусно.

## Ингредиенты:

### Тесто:

- Мука — 450 г
- Вода — 350 мл
- Соль — 1 ч. л.

### Начинка:

- Творог — 700 г
- Картошка — 700 г
- Соль — по вкусу

## Приготовление:

1. Отварить картофель, добавить соль по вкусу.
2. В муку добавить соль и влить воду комнатной температуры, замесить тесто. Должно получиться мягкое и эластичное, не липнущее к рукам. При необходимости присыпать мукой.
3. Поделить тесто на 6 частей, округлить, отложить в сторонку и накрыть кухонным полотенцем.
4. Слить лишнюю воду от картофеля, обмять толкушкой и добавить к творогу (творог должен быть сухой и гладкий, любой жирности). Добавить соль по вкусу и еще раз обмять.
5. Начинку поделить на 6 частей и сформировать каждую часть в шарик. Оставить 1 шарик на столе, остальные убрать в холодильник.
6. Раскатать тесто и положить в середину шарик начинки.
7. Поднять края теста кверху и закрепить наверху. Получается начинка в закрытой оболочке из теста.
8. Посыпать муку и немного придавить рукой.
9. Начиненные лепешки накрыть кухонным полотенцем и полиэтиленовым пакетом, чтоб тесто не засушилось, и дать им «отдохнуть» 10 минут.
10. Разогреть сковородку и начать раскатывать лепешки в толщину примерно 8–10 мм. При необходимости присыпать мукой.
11. Положить лепешку на разогретую сухую сковородку и обжарить с обеих сторон на медленном огне. Если лепешки будут вздуваться, проколоть ножом, чтоб вышел воздух.
12. Готовые чуду обильно смазать топленым или сливочным маслом.
13. Подать к столу со сметаной или урбечом (это натуральная паста из сырых орехов или семян, перетертых до состояния густой массы, — у нас более популярны урбеч из семян темного льна).



# Топленое масло

---

---

Полезный, экологически чистый, натуральный продукт без примесей, получаемый из качественного сливочного масла путем долгой термической обработки. Обладает золотым цветом и насыщенным ароматом. Долго сохраняет удивительные полезные качества. Используют топленое масло не только в кулинарии, но и в медицине и в косметологии.

---

---

## Ингредиенты:

- Сливочное масло — 2,5 кг
- Соль — щепотка

## Приготовление:

1. Масло поместить в кастрюлю и поставить на средний огонь (нужно качественное масло).
2. Довести до кипения и варить на слабом огне.
3. Во время томления масло разделится на 3 составляющих: вода (она выпарится), молочный белок (он осядет на дне кастрюли) и чистый молочный жир — это и есть топленое масло.
4. В зависимости от исходного количества масла время томления может занять от 30 минут до нескольких часов. В моем случае ушло 2 часа 20 минут.
5. Ближе к концу приготовления молочный белок осядет на дне кастрюли, и масло приобретет прозрачный золотой цвет, а также приятный сливочно-ореховый аромат.
6. Перелить горячее масло в стеклянные банки сквозь мелкое ситечко.
7. Оставить банки открытыми, пока масло не остынет (оно станет белым и зернистым).
8. Масло готово к использованию.