Kuchnia Tatarska

http://bialystok.c0.pl

TATARSKIE PIEROGI

- Kibiny - pieczone (kapusta, cebula, mięso)
- Pieremiacze - pieczone, smażone (cebula, mięso)
- Cebulniki - pieczone (mięso, cebula)
- Jeczpoczmaki - pieczone (ziemniaki, pietruszka, marchewka, cebula, mięso)
- Samsa - pieczone (mięso, cebula)
- Kartoflaniki - gotowane na parze (ziemniaki, jajko, cebula, pietruszka)
- Czebureki - smażone (mięso, cebula)
- Manty - gotowane na parze z białym serem

DANIA GŁÓWNE

- Kołduny tatarskie - pierogi z mięsem wołowym lub wołowo-jagnięcym podawane z rosołem *(laureat konkursu Podlaska Marka Roku 2005)*
- Pierekaczewnik - ciasto wielowarstwowe z mięsem, serem lub jabłkami (ilość porcji w ciągu dnia ograniczona)
- Belysz - potrawa warstwowa z mięsem indyczym, grzybami, jajkiem i ryżem
- Kryszonka - potrawa jednogarnkowa: warzywa, ziemniaki, jagnięcina
- Pyzy tatarskie z mięsem wołowym - podawane z rosołem
- Pyzy tatarskie z białym serem na ostro
- Tatarska babka ziemniaczana - z mięsem wołowym lub jagnięcym
- Zur Belysz - rodzaj chlebka, z mięsem drobiowym, ziemniakami, warzywami, przyprawami
- Jagnięcina z pilawem - porcja jagnięciny (w weekendy lub na zamówienie 3 dni wcześniej)
- Cymes - zupa z dużą ilością marchewki z ziemniaczanymi kluseczkami
- Czynaki - tatarska zupa gulaszowa

NA SŁODKO

- Czk-Czak - tatarskie ciasteczka oblane naturalnym miodem, makiem lub migdałami
- Bułeczki drożdżowe
- Listkowiec - warstwowe listkowane ciasto drożdżowe z serem, makiem lub jabłkami
- Tatarska drożdżówka

Źródła:
1. Kurier Poranny
2. Kruszyniany

#Białystokprzewodnik #bialystokprzewodnik

Tradycyjny tatarski piróg

Składniki: 1 kg mąki, 1 kg wołowiny lub baraniny drobno pokrojonej, 4 drobno pokrojone cebule, sól, pieprz i papryka do smaku.

Sposób przygotowania: Z 1 kg mąki przygotować ciasto makaronowe, podzielić na 4 części, każdą część cienko rozwałkować. Płaty ciasta smarować roztopionym masłem, składając jeden na drugim. Na ostatnim płacie położyć farsz w/g upodobania - mięsny lub jarski z serem, zwinąć w kształt ślimaka i polać topionym masłem. Piec na rumiano, z nadzieniem mięsnym – ok. 2 godzin. [1]

*(fot. **Podlaski Urząd Wojewódzki**)*

Pierekaczewnik

Składniki na ciasto:

- 1 kg mąki,
- 5 żółtek,
- szczypta soli,
- letnia woda,
- dobre śmietankowe masło
-

Nadzienie:

- wersja mięsna: siekana, przyprawiona wołowina, gęsina z kosteczką lub baranina
- wersja słodka: tłusty ser, ewentualnie dobre jabłka tradycyjnych odmian z rodzynkami sułtankami).

Wykonanie:

Ciasto wyrobić jak na makaron, elastyczne, podzielić na 4 części, każdą rozwałkować bardzo cienko i rozciągnąć (trudna sztuka - najlepiej sprawdza się wałek obły w kształcie dwóch złączonych stożków). Każdy kawałek ciasta przykryć ściereczką, aby nie wysechł. Po kolei smarować każdy kawałek rozgrzanym masłem, nakładając jeden na drugi. Na ostatni kawałek nałożyć nadzienie, skręcając całość do środka. Włożyć do zapiekania i piec około dwóch godzin.

Według przepisu Dżennety Bogdanowicz z Kruszynian

Zdjęcie

Uwaga. Kuchnia tatarska nie akceptuje dań z mięsa wieprzowego, surowego (w tym popularnego „tatara"), krwi, oczu itp.