

A decorative border on the left side of the slide, featuring a vertical strip of yellow and green fabric. It is adorned with several artificial flowers: a large yellow daisy-like flower at the top, a red flower with a yellow center in the middle, and another yellow flower at the bottom. Green leaves and small red berries are interspersed among the flowers.

Перепечи -удмуртское национальное блюдо

Перепечи
выпекают на
небольшом
огне, перед
печкой.



Перепечи - в особом почете.

Любимейшим блюдом жителей республики разных национальностей, которое вошло в меню всех местных кафе, ресторанов, столовых и закусочных, являются перепечи. Это праздничное угощение, которое готовится в торжественных случаях. Тесто для них делается, подобное пельменному, затем из него вырезаются кружочки, из которых лепят корзиночки, приподняв и защипнув края. В середину кладется начинка, какая душе угодна: грибы, мясо, капуста, картофель, редька, каша, в том числе с кровью забитого животного, потроха, лесные травы, перемешанные с омлетом и луком. Перепечи выпекают на небольшом огне и едят только горячими.





**Приятного
аппетита!**

**Ческыд
мед
кошкюз!**



Вот как стряпаем перепечи



