



Для приготовления тутырган тавык весом 1—1,2 кг берется:

8—10 шт. яиц,

50 г сливочного масла (если курица не очень жирная),

150— 200 г сливок или молока,

соль, перец.

Для фарширования берется молодая курица, жирная или средней упитанности.

Обработать свежезаколотую птицу. При ощипывании перышки выдергивать осторожно, по одно

Для фарширования курицы взять свежие яйца, выпустить в отдельную посуду, добавить соль, п

Необходимо внимательно следить за тем, как варится фаршированная курица. При недосмотре

Варить на медленном огне 1—1,5 часа. Когда курица вздуется в горячем бульоне, кожу в нескол

Готовую курицу разрезать так, чтобы фарш не выпадал из-под кожи.

Фаршированная курица разрубается на 4 части и подается в горячем виде. Получаются две зад

На стол фаршированная курица по татарски подают с отварным картофелем или рисом.