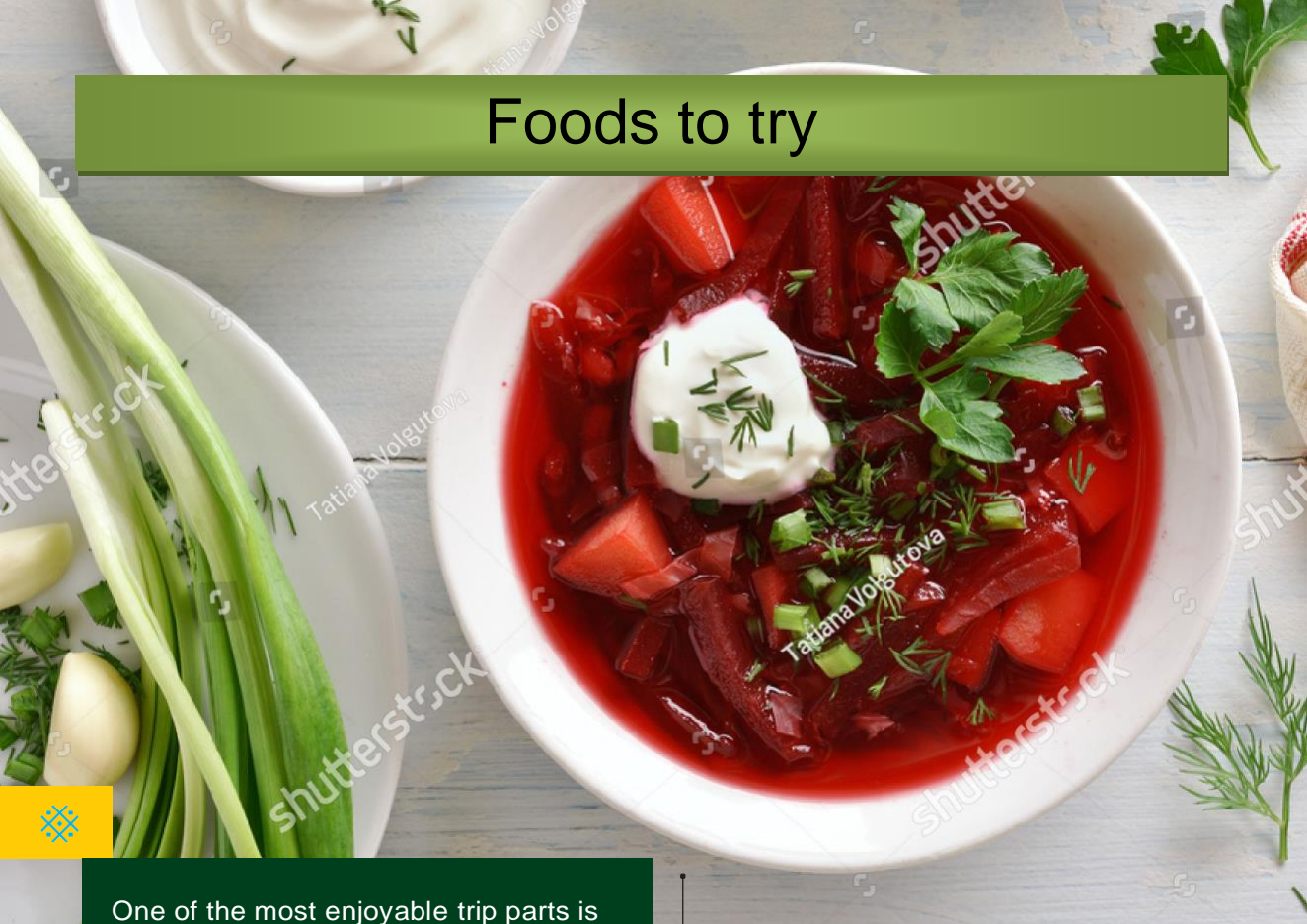


Foods to try



One of the most enjoyable trip parts is the opportunity to know the local food better. Ukrainian cuisine has incredibly different dishes and each region has its own outstanding dish. However, some dishes have made Ukrainian cuisine famous all over the world. Here are some delicious food from Borsch to Chicken Kiev (meatballs) that everyone should try during their visit to Ukraine.

Borshch

Traditional Ukrainian soup are known worldwide. Beet is one of the main ingredients that makes borshch deep-red. It is usually prepared from potatoes, carrots, cabbage, onions and meat. In Ukrainian restaurants, it is customary to serve such a dish with a spoon of sour cream and fragrant buns called “pampushky”, grated with garlic.

Ukrainian Borshch

Holubtsi

is another popular Ukrainian dish although it is difficult to prepare . Firstly, you should prepare filling with rice, onion, carrot and ground meat. Secondly, it is wrapped in boiled cabbage leaves. Finally, it should be simmered for about hour in tomato sauce.

Deruny

It is really popular dish in Ukraine. From one hand, it is easy to prepare; but from the other hand, it is very tasty! These thin potato pancakes are usually served with sour cream.

Uzvar

Traditional dried fruit drink, basically from apples, plums and pears.

Цей корисний освіжаючий напій – прекрасний вибір для спекотних літніх днів. Його також подають під час святкової різдвяної вечері.

Котлета по київськи

Хоча у цієї страви французьке походження, ви напевне повинні спробувати її на однойменній батьківщині. Вам обов'язково сподобається цей соковитий курячий рулет, нафарширований часниковим маслом і сумішшю петрушки і спецій, а потім запанірований і обсмажений у фритюрі. Пам'ятайте, що розрізати котлету по-київськи треба акуратно, щоб не забризкати себе гарячим маслом.



Котлета по київськи

Сало

займає особливе місце в українській кухні. Його зазвичай подають на шматку домашнього хліба із зубчиком часнику. Деякі іноземці вважають це блюдо дивним. Однак, якщо ви не готові їсти сало шматками, ви повинні хоча б спробувати його у вигляді хлібної намазки з травами і спеціями. Така закуска часто подається в ресторанах традиційної української кухні.



Українське сало

Вареники



Вареники

ще одне традиційне блюдо в Україні – вареники з різноманітними начинками. Серед найпопулярніших і, отже, найсмачніших, слід згадати картопляне пюре, гриби, капусту, варений фарш або солодкі з вишнями. Отже, вибір залежить від вас!

Обов'язково спробуйте всі ці смачні страви під час вашого наступного перебування в Україні!