

Hanti halaskenyér „hulang nyany”

Bár a liszt és élesztő használata nem ősi jelenség a hanti konyhában, a halász- és vadásznép a halak elkészítésének számos módját dolgozta ki, amelyet az újabb alapanyagokhoz is adaptálnak. A sós kelt tészta két rétege közé kifilézt, fűszerezett halszeleteket rakunk főtt rizs ágyra. A jellegzetes ízt a babérlevél és a hagyma teszi teljessé.

