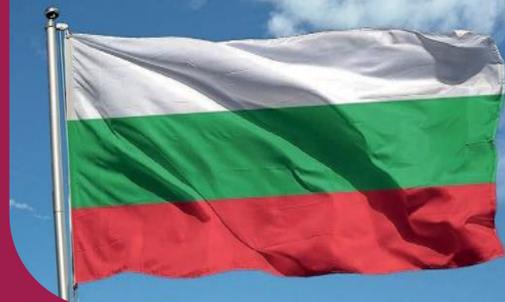




Foxconn celebrează o sărbătoare din



BULGARIA

Gustați mâncărurile tradiționale bulgărești Musaca și Banița!

MUSACA

Igrediente:

1 kg carne tocată
1/2kg cartofi
1 ceapă
2 morcovi
1 conservă de roșii
Pătrunjel, Chubrica,
Ardei roșu, Ardei
negru, Sare, ulei

Pentru topping:

2 ouă (200g) iaurt
Sare, piper



Preparare: Se curăță cartofii și morcovii, se spală și se taie în cubulețe mici. Ceapa se taie, se călește în puțin ulei și se amestecă cu roșiile din conservă. Se adaugă carnea tocată. Apoi se amestecă toate ingredientele și se condimentează cu sare și piper. Amestecul se așază în tavă și se dă la cuptor. Într-un castron se amestecă ouăle, se adaugă iaurtul și condimentele. După ce s-a gătit, se toarnă în tavă amestecul de ouă și iaurt și se mai dă la cuptor pentru scurt timp.

Poftă bună!

BANITA (Plăcintă sărată)

Igrediente:

Foi de plăcintă
(bulgărești)
6 ouă
400g brânză sărată
400g iaurt
250ml apă minerală
1 linguriță bicarbonat
de sodiu
Sare, ulei



Preparare: Într-un castron se mixează ouăle, se adaugă iaurtul, bicarbonatul de sodiu, uleiul, apa minerală și la sfârșit brânza sfărâmată. Tava pentru copt se unge cu ulei. Se întind foile pentru plăcintă, se toarnă amestecul și apoi se rulează. Se așază ruloul obținut în tavă, sub formă de melc.



FOXCONN