



Foxconn vă prezintă naționalitatea



„Mongolia”

În cantină puteți gusta în timpul servirii prânzului mâncarea tradițională mongoleză

PUNTŪZTEJ CHŪRGA

Ingrediente:

- 200 g tăiței de celofan (fidea)
- 200 g carne de vită
- 50 g ciuperci chinezești
- 200 g varză
- 1 morcov
- 3 căței de usturoi
- 1 ceapă verde

Sos de soia, sare, ulei, piper

Preparare:

Tăiței se așează într-un castron, se toarnă apă fierbinte și se lasă să se înmoaie pentru aprox. 10 minute. Carnea se taie în fâșii subțiri. Ceapa, varza, morcovul și ciupercile se taie de asemenea în fâșii. Se curăță usturoiul. Apoi lăsați tăiței să se scurgă de apă și tăiați cu foarfecele la aproximativ aceeași lungime ca și fâșiile de legume. Încingeți 2 linguri de ulei într-un wok și prăjiți carnea timp de aproximativ 5 minute, amestecând continuu. Asezonați cu sare și piper și apoi scoateți carnea. Se călesc legumele în uleiul rămas și se adaugă usturoiul zdrobit. Adăugați din nou carnea, apoi adăugați tăiței și lăsați să se gătească împreună. Se adaugă sare și piper după gust și se azonează cu sos de soia.



BUDÁTAJ HUURGA

Ingrediente:

- 30 g ceapă
- 100 g carne de vită
- 40 g mazăre
- 100 g ardei
- 50 g cartofi fierți
- 150 g orez fiert
- 1 ceapă verde
- Sos de soia, sare, piper, unt

Preparare:

Ceapa, ardeiul, ceapa verde și carnea se taie cubulețe. Într-o tigaie se topește untul și se călește ceapa până se înmoaie, apoi se adaugă carnea. După ce se gătește puțin carnea, se adaugă legumele tăiate. Se lasă la gătit împreună și se condimentează după gust. La sfârșit se adaugă orezul fiert, se amestecă totul bine și se mai lasă puțin timp la prăjit.



Poftă bună

FOXCONN