



Фохсоп представя националност



„Монголия“

В столовата, по време на обяда ще може да опитате традиционните
МОНГОЛКИ ЯСТИА

PUNTŪZTEJ CHŪRGA

Продукти:

200 гр нудли

200 гр телешко месо

50 гр китайски гъби

200 гр зеле

1 морков

3 скилидки чесън

пресен лук

соев сос, сол, олио, ч. пипер



Приготвяне:

Нудлите се поставят в купа, заливат се с вряла вода и се оставят да набъбнат (около 10 мин.). Нарязват месо на тънки ивици. По същият начин нарязват лукът, зелето, моркова и гъбите. Обелете скилидките чесън.

След това отцедете нудлите и ги нарежете с ножица на приблизително същата дължина както зеленчуците. Загрейте 2 с.л. олио в уок тиган и запържете месото за около 5 мин. при непрекъснато бъркане. Овкусете със сол и ч. пипер и извадете месото. Задушете зеленчуците в останалото олио и добавете пресования чесън. Върнете месото и добавете нудлите. Добавете сол, ч. пипер и соев сос.

BUDÁTAJ HUURGA

Продукти:

30 гр лук

100 гр телешко месо

40 гр грах

100 гр чушка

50 гр сварени картофи

150 гр варен ориз

пресен лук

соев сос, сол, кр. масло, ч. пипер



Приготвяне:

Лукът, чушката, пресния лук и месото се нарязват на кубчета. Загрейте кр. масло в тенджера и леко запържете лука, като след това добавете и месото. Когато се сгъсти прибавете зеленчуците. Запържете заедно и подправете. Накрая добавете ориза, разбъркайте добре и запържете.



Добър апетит

FOXCONN