



Фохсоп представляє національності



„УКРАЇНА“

Скуштуйте традиційні українські страви – борщ та голубці!

Борщ

Інгредієнти

пісна свиняча
очеревинка
2-3 картоплини
300 г свіжої капусти
1 банка томатного
пюре або 2 помідори
1 цибулина
1 щіпка солі
1 велика морква
рослинне масло для смаження
1 столова ложка приправи для супу
1 щіпка меленого перцю
1 щіпка лаврового листа
1 стакан сметани
1 велика буряк
1 гілочка петрушки для прикраси



Спосіб приготування: У каструлі відварити нарізане шматочками м'ясо, додати нарізану кубиками картоплю і дрібно нашатковану свіжу капусту, зменшити вогонь і варити на маленькому вогні. Додати лавровий лист і супові спеції. Буряк відварити в шкірці, натерти на крупній тертці і додати в сковороду, де попередньо осмажити цибулю і натерту свіжу моркву. Додати сіль, перець, томатне пюре, 2 ложки сметани і трохи тушкувати. Нарешті додати все до суміші в каструлі, варити 7-10 хвилин і подати. Проте рекомендуємо дати борщу трохи «відстоятися». При подачі можна додати в тарілку ложку сметани і прикрасити посіченою свіжою петрушкою..

Голубці

Інгредієнти

1 качан білокачанної
капусти
500 г фаршу
(мікс яловичини і свинини)
500 г рису
1 морква
1 цибулина
рослинна олія
2 ложки томатного пюре
сіль
мелений перець
приправа для супу



Спосіб приготування: Качан капусти опускаємо в окріп і поступово зриваємо ошпарені листя, зрізаємо більш тверду частину листа, яка з'єднає листя і корінь і кладемо в миску. Готуємо начинку. На олії обсмажте нарізану кубиками цибулю і терту моркву. Відваріть рис і перекладіть його у велику миску разом з сирим фаршем і смаженою цибулею і морквою. Солимо, перчимо, додаємо спеції за смаком і все ретельно перемішуємо руками. Потім викладаємо начинку в розпарені листя і загортаємо. На дно великої каструлі викладаємо решту капусти і кладемо готові голубці (голубці) поруч один з одним. Заливаємо підсоленою водою, в яку ми розмішали 2 ложки томатного пюре. Вода повинна досягати не менше половини висоти горщика. Варити на повільному вогні 30-40 хвилин (в залежності від кількості голубців). Подаємо з грибами або грибним соусом, або просто з вершками.

Смачного



FOXCONN