



Фоксконн олон үндэстнээ танилцуулж байна

“Монгол улс”

Хоолны тэнхимд үдийн хоолны үеэр монгол хоол

ПҮНТҮҮЗТЭЙ ХУУРГА

Орц:

- 200 гр пүнтүүз
- 200 гр үхрийн мэх
- 50 гр хар мөөг
- 200 гр байцай
- 1 лууван
- 3 хумс сармис
- 1 ногоон сонгино



Хүрэн цуу, давс, ургамлын тос, хар перец

Хийх арга

Пүнтүүзийг саванд хийгээд буцалсан ус дээр нь хийж зөөлөн гал дээр 10 минут орчим чанана. Мэхээ урт нарийхан хэрчинэ. Сонгино, байцай, лууван, мөөг зэргийг мөн урт нарийхан хэрчинэ. Сармисаа арилгана. Пүнтүүзний усыг асгаж шүүгээд нарийхан хэрчсэн байцайны ширхгийн хэмжээгээр хайчаар хайчилж жижиглэнэ. Хайруулын том тавганд 2 халбага ургамлын тос хийж халаагаад хэрчсэн мэхээ хийж хуурна. Давс, перец нэмж амтлаад гаргана. Хайруулын тавганд үлдсэн тосон дээр хэрчсэн ногоогоо хийж хуурч, сармис нэмж хутгана. Мэхээ дээр нь нэмээд хэсэг хуурсаны дараа пүнтүүзээ хийж хутгаад таглана. Давс, перец, хүрэн цуу зэргээр амтална.

БУДААТАЙ ХУУРГА

Орц:

- 30 гр сонгино
- 100 гр үхрийн мэх
- 40 гр вандуй
- 100 гр чинжүү
- 50 гр чанасан төмс
- 150 гр жигнэсэн цагаан будаа
- 1 ш ногоон сонгино



Хүрэн цуу, давс, масло, хар перец

Хийх арга

Сонгино, чинжүү, ногоон сонгино, мэх зэргийг жижиг дөрвөлжилж хэрчинэ. Тогоонд масло хайлуулаад сонгино хийж хуураад дээр нь мэхээ нэмнэ. Шөл нь ширгэсний дараа хэрчсэн ногоогоо хийнэ. Зөөлөн гал дээр хэсэг хуурч, амтлах зүйлүүдээ нэмнэ. Сүүлд нь жигнэсэн будаагаа нэмээд сайтар хутгаж бага зэрэг жигнэнэ.



Сайхан хооллоорой

FOXCONN