



# Foxconn xin giới thiệu quốc gia



## “ Ba Lan ”

Hãy nếm thử món ăn truyền thống bigos hoặc szarlotka!

### BIGOS

#### Nguyên liệu:

1 kg dưa muối chua  
7 hạt gia vị nove koreni  
5x lá nguyệt quế  
1 kg bắp cải  
Nấm khô  
1 kg thịt xông  
400 g lạp xưởng  
100 g ba chỉ xông khói  
2 củ hành tây  
1x tương cà  
Muối, tiêu, lá húng majoránka



**Cách làm:** Ngâm nấm với nước. Thái dưa chua, đổ nước vào nồi, thêm dưa muối sao cho mực nước sấp sấp mặt dưa, cho lá nguyệt quế và nove koreni vào và đun lửa nhỏ. Thịt rửa sạch để ráo nước và thái miếng nhỏ vừa ăn, phi thơm hành và cho thịt vào đảo cho vàng mặt và sau đó cho vào hầm cùng dưa chua. Bắp cải thái nhỏ, cho vào nồi riêng và thêm nấm đã được ngâm mềm vào. Thêm nước và đun tầm 30-40 phút. Sau khi thịt mềm thì trộn chung cả 2 nồi vào với nhau. Phi hành, ba chỉ xông khói và cho vào nồi cùng lạp xưởng, tương cà trộn chung cùng hỗn hợp thịt phía trên. Nêm cho vừa ăn, thêm tiêu, lá húng majoránka và muối tùy khẩu vị. Đun hỗn hợp trên lửa nhỏ sao cho hòa quyện. Ngày hôm sau có thể hầm lại bigos trong nửa tiếng để có vị đậm đà hơn.

**Chúc các bạn ngon miệng**

### SZARLOTKA

#### Nguyên liệu:

Bột bánh  
4 cốc bột  
 $\frac{3}{4}$  cốc / 170 g bơ lạnh  
2 thìa giấm trắng  
4 thìa bột nổi  
4 lòng đỏ trứng gà  
4 thìa kem tươi chua

#### Phần còn lại

2 cân táo  
2 thìa tinh bột khoai tây  
1 thìa quế bột  
4 lòng trắng trứng gà  
1 cốc đường



**Cách làm:** Gọt vỏ táo. Quết dầu ăn lên khay nướng hoặc cho giấy nước lót lên khay. Bột bếp lò lên 200°C. Nguyên liệu làm bột bánh trộn đều. Để  $\frac{3}{4}$  bột bánh lên khay nướng và để vào tủ lạnh cùng phần bột còn lại. Bào nhỏ táo và vắt bớt nước. Trộn đều táo với bột quế và tinh bột. Lòng trắng trứng đánh bông thêm chút muối và đường. Trộn hỗn hợp táo với  $\frac{1}{2}$  lòng trắng trứng đã được đánh bông và dàn đều lên bề mặt bột bánh. Tiếp đó phủ lớp bột còn lại lên trên và quết đều mặt bột bằng nửa lòng trắng trứng đánh bông còn lại lên trên. Phần bột phía trên có thể lăn thành lát mỏng hoặc cắt nhỏ phủ lên mặt bánh. Nướng tầm 60 phút là xong.

