



Фохсопп представляет национальности



“Монголия”

В столовой во время выдачи обедов можно отведать монгольскую еду

ПУНТУЗТЭЙ ХУРГА

Ингредиенты:

- 200 г стеклянной лапши
- 200 г говядины
- 50 г китайских грибов
- 200 г капусты
- 1 морковь
- 3 зубчика чеснока
- 1 репчатый лук



соевый соус, соль, масло, перец

Способ приготовления

Поместите лапшу в миску, залейте крутым кипятком и дайте ей набухнуть примерно 10 минут. Мясо нарежьте тонкой соломкой. Лук, капусту, морковь и грибы нарежьте соломкой. Очистите чеснок.

Затем слейте лапшу, дайте ей стечь и нарежьте ножницами примерно такой же длины, что и соломка овощная. Разогрейте 2 ложки масла в вок сковороде и обжарьте в нем мясо примерно 5 минут, постоянно помешивая. Приправьте солью и перцем и извлеките. Обжарьте овощи на оставшемся масле и выдавите чеснок. Добавьте мясо, добавьте лапшу и разогрейте. Затем солим, перчим и заправляем соевым соусом.

БУДАТАЙ ХУУРГА

Ингредиенты:

- 30 г лука
- 100 г говядины
- 40 г гороха
- 100 г паприки
- 50 г отварного картофеля
- 150 г вареного риса
- 1 репчатый лук



соевый соус, соль, масло, перец

Способ приготовления

Лук, перец, репчатый лук и мясо нарежьте кубиками. В сотейнике разогрейте масло и слегка обжарьте лук, затем добавьте мясо. Когда загустеет, добавьте нарезанные овощи. Пожарьте вместе немного и приправьте. Наконец, добавьте отварной рис и все тщательно перемешивайте и слегка обжарьте.



Приятного аппетита

FOXCONN