



Фоксонн представляет национальности



“ УКРАИНА ”

Попробуйте традиционные украинские блюда – борщ и голубцы!

Борщ

Ингредиенты

постная свиная
брюшинка
2-3 картофелины
300 г свежей капусты
1 банка томатного
пюре или 2 помидора
1 луковица
1 щепотка соли
1 большая морковь
растительное масло для жарки
1 столовая ложка приправы для супа
1 щепотка молотого перца
1 щепотка лаврового листа
1 стакан сметаны
1 большая свекла
1 веточка петрушки для украшения



Способ приготовления: В кастрюле отварить нарезанное кусочками мясо, добавить нарезанный кубиками картофель и мелко нашинкованную свежую капусту, убавить огонь и варить на маленьком огне. Добавить лавровый лист и суповые специи. Свеклу отварить в кожуре, натереть на крупной терке и добавить в сковороду, где предварительно обжарить лук и свежую натертую морковь. Добавить соль, перец, томатное пюре, 2 ложки сметаны и немного тушить. Наконец добавить все к смеси в кастрюле, варить 7-10 минут и подать. Однако рекомендуем дать борщу немного отстояться. При подаче можно добавить в тарелку ложку сметаны и украсить нарубленной свежей петрушкой.

Голубцы

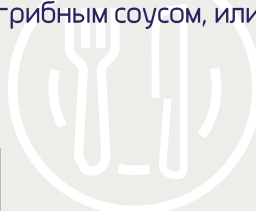
Ингредиенты

1 качан белокочанной
капусты
500 г фарша (смесь
говяжьего и свиного)
500 г риса
1 морковь
1 луковица
растительное масло
2 ложки томатного пюре
соль
молотый перец
приправа для супа



Способ приготовления: Качан капусты опускаем в кипяток и постепенно срываем ошпаренные листья, срезаем более жесткую часть листа, которая соединяет листья и корень и кладем в миску. Готовим начинку. На масле обжарьте нарезанный кубиками лук и тертую морковь. Отварите рис и переложите его в большую миску вместе с сырым фаршем и жареным луком и морковью. Солим, перчим, добавляем специи по вкусу и все тщательно перемешиваем руками. Затем выкладываем начинку в распаренные листья и заворачиваем. На дно большой кастрюли выкладываем оставшуюся капусту и кладем готовые голубцы рядом друг с другом. Заливаем подсоленной водой, в которую мы размешали 2 ложки томатного пюре. Вода должна достигать не менее половины высоты горшка. Варить на медленном огне 30-40 минут (в зависимости от количества голубцов). Подаем с грибами или грибным соусом, или просто со сливками.

Приятного аппетита



FOXCONN