



Фоксконн представляє національність



РУМУНІЯ

У їдальні під час обіду ви можете скуштувати традиційну румунську їжу – fasole cu ciolan afumat та varză călită cu afumătură.

Фасоля з копченим м'ясом

Інгредієнти:

1 кг фасолі
500 г копченого м'яса (коліно, копчена свиняча шия)
2 середні цибулі
2 моркви
100 мл олії
томатне пюре
3 лаврові листки
сіль, перець, паприка
2-3 зубчики часнику
1 маленький пучок свіжої петрушки



Приготування: Фасолю замочіть у воді, найкраще ввечері перед варінням. Потім воду змініть і фасолю зваріть. Цибулю та моркву наріжте дрібно і підсмажте на олії. Потім додайте копчене м'ясо і ще трохи тушуйте на помірному вогні. Додайте дрібно нарізаний часник та томатне пюре. Потім додайте фасолю, сіль, перець, паприку та лаврові листки. Нарешті, долийте воду і варіть, поки м'ясо та фасоля не будуть добре варені. Прикрасьте свіжо нарізаною петрушкою.

Тушена капуста з копченим м'ясом

Інгредієнти:

2,5 кг свіжої капусти
1 кг копченої свинячої шиї/боку
2 моркви
1 цибуля
сіль, перець
2 ст. ложки олії
чашка води
100 мл томатного пюре
тим'ян
свіжий кріп



Приготування: Копчене м'ясо обсмажте на олії, додайте цибулю та дрібно нарізану моркву і трохи підсмажте. Капусту дрібно наріжте і додайте до копченого м'яса. Додайте воду, помішайте й варіть все на помірному вогні до того часу, поки капуста не стане добре м'якою. Додайте сіль, перець та томатний соус і продовжуйте варити ще 10 хвилин. Після вимкнення вогню додайте сушений тим'ян та свіжо нарізаний кріп.

Смачного

FOXCONN