



# Foxconn przedstawia narodowości

# „Mongolia”

Na stołówce w czasie obiadu oferujemy możliwość spróbowania  
mongolskich potraw

## PUNTŪZTEJ CHŪRGA

### Składniki:

200 g szklanego  
makaronu  
200 g wołowiny  
50 g chińskich grzybów  
200 g kapusty  
1 marchewka  
3 ząbki czosnku  
1 zielna cebulka



sos sojowy, sól, olej, pieprz

### Sposób przygotowania:

Makaron przelóż do miski, zalej wrzątkiem i odstaw na około 10 minut do napęcznienia. Pokrój mięso na cienkie paski. Cebulę, kapustę, marchewkę i grzyby pokrój drobno w słupek. Obierz czosnek.

Następnie odcedź makaron, odcedź i potnij nożyczkami na mniej więcej taką samą długość jak słupki warzyw. W woku rozgrzej 2 łyżki oleju i smaż mięso przez około 5 minut, stale mieszając. Dopraw solą i pieprzem i wyjmij. Na pozostałym oleju podsmaż warzywa i dodaj czosnek. Dodaj wcześniej przygotowane mięso i podgrzej. Dopraw solą i pieprzem oraz sosem sojowym do smaku.

## BUDÁTAJ HUURGA

### Składniki:

30 g cebuli  
100 g wołowiny  
40 g groszku  
100 g papryki  
50 g ugotowanych  
ziemniaków  
150 g ugotowanego ryżu  
1 zielona cebulka  
sos sojowy, sól, masło, pieprz



### Sposób przygotowania:

Cebulę, paprykę, zieloną cebulkę i mięso pokrój w kostkę. W garnku rozgrzej masło i lekko podsmaż cebulę, dodaj mięso. Gdy mięso się zrumieni, dodaj pokrojone warzywa. Podsmaż wszystko i lekko dopraw. Na koniec dodaj ugotowany ryż, wszystko dokładnie wymieszaj i ponownie lekko podsmaż.



Smacznego

FOXCONN