



Foxconn представя националност



“ РУМЪНИЯ ”

В столовата, по време на обяда ще може да опитате традиционните румънски ястия – fasole cu ciolan afumat и varză călită cu afumătură.

Боб с пушено месо

Продукти:

1 кг боб
500 гр пушено месо (джолан, св. врат)
2 средни глави лук
2 моркова
100 мл олио
доматено пюре
дафинов лист
сол, ч. пипер, червен пипер
2-3 скилидки чесън
пресен магданоз



Прготвяне: Накисваме боба във вода, за предпочитане – вечерта преди готвене. След това сменяме водата и варим боба. Лукът и морковите нарязваме на ситно, запържваме ги в олиото. Добавяме месото и оставяме на слаб огън да ври. Сипваме доматеното пюре и нарязания чесън. Смесваме всичко с боба, посоляваме на вкус със сол и ч. пипер, добавяме червения пипер и дафиновия лист. Накрая доливаме с вода и оставяме да ври до пълна готовност на месото и боба. Гарнираме с пресен магданоз.

Задушено зеле с пушено месо

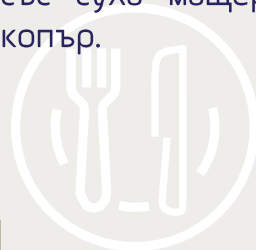
Продукти:

2,5 кг прясно зеле
1 кг пушен св. врат или гърди
2 моркова
1 глава лук
сол, ч. пипер
2 с.л. олио
чаша вода
100 мл доматено пюре
мащерка
пресен копър



Приготвяне: Месото се запържва в олиото, добавят се ситно нарязаните моркови и лукът. Зелето се нарязва на ситно и се добавя към месото. Допълваме с водата, разбърква се и всичко се вари на слаб огън, до омекване на зелето. Прибавяте доматеното пюре, сол и ч. пипер на вкус и готвите още 10 минути. След като изключите котлона, поръсете със суха мащерка и наситнен пресен копър.

На добър час



FOXCONN