



Foxconn vă prezintă naționalitatea



ROMÂNIA

În cantină puteți gusta în timpul servirii prânzului mâncarea tradițională românească – fasole cu ciolan afumat și varză călită cu afumătură.

Fasole cu afumătură

Ingrediente:

1 kg fasole
500 g carne afumată (ciolan, kaizer)
2 cepe medii
2 morcovi
100 ml ulei
Pastă de tomate
3 frunze de dafin
Sare, piper, boia dulce
2-3 căței de usturoi
1 legătură mică de pătrunjel verde



Preparare: Fasolea se lasă la înmuiat în apă, de preferat cu o seară înainte de gătit. Apoi se schimbă apa și se fierbe fasolea. Ceapa și morcovul se taie mărunt și se călesc în ulei. Apoi se adaugă afumătura și se mai lasă puțin la călit, la foc mic. Se adaugă usturoiul tocat mărunt și pasta de tomate. Apoi se adaugă fasolea, condimentele și foile de dafin. Se completează cu apă și se lasă la fiert, până când carnea și fasolea sunt complet fierte. Deasupra se presară pătrunjel proaspăt tocat.

Varză călită cu afumătură

Ingrediente:

2,5 kg varza proaspătă
0,5 kg costiță afumată
0,5 kg ceafă afumată/kaizer
2 morcovi
o ceapă
sare, piper
2 linguri cu ulei
o ceșcuță cu apă
100 ml sos de roșii
Cimbru
Mărar proaspăt



Preparare: Afumătura se rumenește în ulei, se adaugă ceapa și morcovii tocate mărunt și se călesc ușor. Varza o tăiem fideluță și o adăugăm peste afumătură. Se adaugă apa, se amestecă ușor și se fierbe totul la foc potrivit, până ce varza este bine pătrunsă. Se adaugă sare, piper și sosul de roșii și continuăm fierberea pentru aproximativ încă 10 minute. După ce oprim focul se presară cu cimbru uscat și mărar proaspăt tocat.

Poftă bună

FOXCONN