



# Foxconn przedstawia narodowości



## „UKRAINA”

Skosztuj tradycyjnych ukraińskich potraw – barszczu i hotubca!

### Barszcz

#### Składniki

chudy boczek wieprzowy  
2-3 ziemniaki  
300 g świeżej kapusty  
1 puszka przecieru pomidorowego lub 2 pomidory  
1 cebula; 1 szczypta soli  
1 większa marchewka  
olej roślinny do smażenia  
1 łyżka przyprawy do zup  
szczypta mielonego pieprzu  
1 liść laurowy  
1 szklanka kwaśnej śmietany  
1 duży burak  
1 natka pietruszki do dekoracji



**Przygotowanie:** Mięso pokrojone na kawałki włóż do garnka, dodaj ziemniaki pokrojone w kostkę i drobno posiekaną świeżą kapustę, zmniejsz ogień i gotuj na małym ogniu. Dodaj liść laurowy i przyprawę do zup. Na patelni usmaż cebulę i startą marchewkę. Buraka ugotuj wcześniej w skórce i zetrzyj na tarce o większych oczkach. Dodaj go do przygotowanej wcześniej cebuli i marchewki. Dopraw solą i pieprzem, dodaj koncentrat pomidorowy, 2 łyżki kwaśnej śmietany i krótko podduś. Na koniec dodaj wszystko do garnka, gotuj na wolnym ogniu przez 7-10 minut. Po tym czasie zupa jest gotowa do podania. Zaleca się jednak, aby barszcz trochę się „uleżał”. Podczas serwowania dodaj łyżkę kwaśnej śmietany na talerz i udekoruj posiekaną świeżą natką pietruszki.

### Gołąbki

#### Składniki

główka białej kapusty  
500 g mięsa mielonego (mieszanka wołowej i wieprzowiny)  
500 g ryżu  
1 marchewka  
1 cebula  
olej roślinny  
2 łyżki przecieru pomidorowego  
Sól, pieprz mielony  
przyprawa do zup



**Przygotowanie:** Włóż główkę kapusty do wrzącej wody i stopniowo odrywaj sparzone liście, odetnij twardszą część liścia, która łączy liście z korzeniem i umieść w misce. Przygotuj nadzienie. Na oleju podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę i startą marchewkę. Sparz ryż i przelóż już ostudzony do dużej miski wraz z surowym mięsem mielonym oraz podsmażoną cebulą i marchewką. Dopraw solą i pieprzem, dodaj przyprawę do zup do smaku i dokładnie wymieszaj rękami. Następnie umieść nadzienie w sparzonych liściach kapusty i zawiń. Resztę kapusty ułóż na dnie dużego garnka i na niej układaj gotowe gołąbki blisko siebie. Osoloną wodę wymieszaj z 2 łyżkami przecieru pomidorowego i zalej nią gołąbki. Woda musi sięgać co najmniej do połowy wysokości garnka. Całość gotuj na małym ogniu przez 30-40 minut (w zależności od ilości gołąbków). Podawaj z sosem grzybowym, pieczarkowym lub po prostu ze śmietaną.

Smacznego



FOXCONN