



# Фохсопп представляет национальность



## “ РУМЫНИЯ ”

В столовой во время обеда вы сможете попробовать традиционную румынскую еду – fasole cu ciolan afumat и varză călită cu afumătură.

### Фасоль с копчёным мясом

#### Ингредиенты:

1 кг фасоли  
500 г копчёного мяса (колени, копчёная свиная шея)  
2 средние луковицы  
2 моркови  
100 мл масла  
томатное пюре  
3 лавровых листа  
соль, перец, паприка  
2-3 зубчика чеснока  
1 маленький пучок свежей петрушки



**Приготовление:** Фасоль замочите в воде, лучше всего вечером перед варкой. Затем воду поменяйте и сварите фасоль. Лук и морковь нарежьте мелко и обжарьте на масле. Затем добавьте копчёное мясо и ещё немного тушите на медленном огне. Добавьте мелко нарезанный чеснок и томатное пюре. Затем добавьте фасоль, соль, перец, паприку и лавровые листья. Наконец, долейте воду и варите, пока мясо и фасоль не будут хорошо сварены. Украсьте свежесрезанной петрушкой.

### Тушеная капуста с копченым мясом

#### Ингредиенты:

2,5 кг свежей капусты  
1 кг копченого свиного шейного мяса/бока  
2 моркови  
1 луковица  
соль, перец  
2 столовые ложки масла  
чашка воды  
100 мл томатного пюре  
тимьян  
свежий укроп



**Приготовление:** Копченое мясо обжариваем на масле, добавляем мелко нарезанный лук и морковь, обжариваем до мягкости. Капусту нарезаем мелко и добавляем к копченому мясу. Добавляем воду, аккуратно перемешиваем и варим на слабом огне до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Добавляем соль, перец и томатное пюре, и варим еще 10 минут. После удаления с огня добавляем сушеный тимьян и свежесрезанный укроп.

Приятного аппетита

FOXSOPP