



Foxconn představuje národnost



„UKRAJINA“

Ochutnejte tradiční ukrajinské pokrmy Boršč a Holubce!

BORŠČ

Ingredience

libovější vepřový bůček
2-3 brambory
300 g čerstvého zelí
1 plechovka rajského
protlaku nebo 2 rajčata
1 cibule
1 špetka soli
1 větší mrkev
rostlinný olej na smažení
1 lžice polévkového koření
1 špetka mletého pepře
1 špetka bobkového listu
1 kelímek zakysané smetany
1 větší červená řepa
1 snítky petržele na ozdobu



Postup: Do hrnce dáme vařit na kousky nakrájené maso, vložíme brambory nakrájené na kostičky a nadrobno nakrájené čerstvé zelí, ztlumíme plamen a na mírném ohni povaříme. Přidáme bobkový list a polévkové koření. Zvláště ve slupce uvaříme červenou řepu, nastroháme ji na větším struhadle a přidáme na pánev, kde předtím zpěníme cibulku a nastrohanou čerstvou mrkev. Osolíme, opepříme, přidáme rajský protlak, 2 lžice zakysané smetany a krátce podusíme. Nakonec vše přidáme ke směsi v hrnci, 7–10 minut povaříme a můžeme podávat. Doporučujeme však nechat boršč trochu „rozležet“. Při podávání můžeme do talíře přidat lžící zakysané smetany a ozdobit nasekanou čerstvou petrželkou.

HOLUBCE

Ingredience

1 ks bílého zelí
500 g mletého masa
(mix hovězího a vepřového)
500 g rýže
1 mrkev
1 cibule
rostlinný olej
2 lžice rajského protlaku
sůl
mletý pepř
polévkové koření



Postup: Do vroucí vody vložíme hlávkou zelí a spařené listy postupně odtrháváme, odřízneme tvrdší část listu, která spojuje listy a kořen a dáme do mísy. Připravíme si náplň. Na oleji orestujeme na kostičky nakrájenou cibuli a nastrohanou mrkev. Spaříme rýži a vystydlou přendáme do velké mísy spolu s mletým syrovým masem a orestovanou cibulí s mrkví. Osolíme, opepříme, přidáme polévkové koření dle chuti a vše důkladně rukama promícháme. Náplň poté dáváme do spařených listů a zabalíme. Na dno velkého hrnce naskládáme zbytek zelí a pokládáme hotové závitky (holubce) těsně vedle sebe. Zalijeme osolenou vodou, ve které jsme rozmíchali 2 lžice rajského protlaku. Voda musí dosahovat minimálně poloviny výšky hrnce. Na mírném ohni povaříme 30–40 minut (podle počtu závitků). Podáváme s houbovou nebo žampionovou omáčkou, nebo jen tak se smetanou.

Dobrou chuť



FOXCONN