



Foxconn przedstawia narodowości



BULGARIA

Spróbuj tradycyjnych bułgarskich dań Musaka i Banica!

MUSAKA

Składniki:

1 kg mięsa mielonego
1/2 kg ziemniaków
1 cebula
2 marchewki
1 puszka pomidorów
pietruszka, czubrica
pieprz czerwony
czarny pieprz, sól, olej

Mieszanka jajeczno-jogurtowa:

2 jajka, 200 g jogurt, sól, pieprz

Sposób przygotowania: ziemniaki i marchewkę obrać, umyć i pokroić w drobną kostkę, cebulę drobno posiekać. Dodać mięso mielone i pomidory z puszki. Wszystko wymieszać i doprawić. Przełożyć masę do naczynia do zapiekania, wstawić do piekarnika. W misce roztrzepać jajka dodać biały jogurt, doprawić solą i pieprzem. Gdy masa się zarumieni, połączyć ją mieszanką jajeczno-jogurtową. Wstawić z powrotem do piekarnika.



BANICA (Stone ciasto)

Składniki:

1 ciasto francuskie
6 jajek
400 g sera białkańskiego
400 g białego jogurt
250 g woda gazowana
1 łyżeczka sody
sól, olej



Sposób przygotowania: W misce rozbić i roztrzepać jajka, dodać jogurt, sodę, olej, wodę gazowaną, a na koniec pokruszony ser. Naczynie do pieczenia wysmarować olejem. Wyłożyć pokruszone bułgarskie ciasto francuskie i zalać masą. Układać warstwami aż do krawędzi naczynia.

Smacznego!



FOXCONN