



Foxconn xin giới thiệu dân tộc



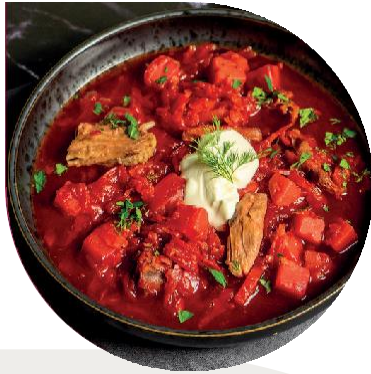
UKRAJINA

Nếm thử các món ăn truyền thống Ukraina của Boršč và Holubce!

BORŠČ – Súp củ dền

nguyên liệu:

- thịt ba chỉ nạc
- 2-3 củ khoai tây
- 300g dưa chua muối
- 1 hộp sốt tương cà hoặc 2 quả cà chua
- 1 củ hành tây
- 1 nhúm muối
- 1 củ cà rốt to
- đầu ăn
- 1 thìa gia vị súp
- 1 nhúm tiêu xay
- 1 nhúm lá nguyệt quế
- 1 hộp kem tươi chua (lên men)
- 1 củ dền to
- 1 chút cần tây để trang trí



cách làm: Thịt ba chỉ thái miếng rồi luộc với nước, thêm khoai tây thái hình vuông vừa ăn và dưa chua muối, nấu nhỏ lửa. Thêm chút lá nguyệt quế và gia vị súp. Bắc nồi nước khác và cho củ dền vào luộc (cả vỏ), tiếp đó bào thành từng sợi, phi thơm hành rồi cho củ dền với cà rốt đã bào vào. Nêm muối, tiêu, thêm tương cà, 2 thìa kem tươi lên men và ninh nhỏ lửa. Sau đó cho hỗn hợp vào nồi vừa rồi và ninh tiếp 7-10 phút là có thể ăn được. Nên để món súp „nghỉ“ một lúc trước khi ăn. Khi lên món có thể thêm 1 thìa kem tươi lên men và trang trí bằng lá cần tây thái nhỏ.

HOLUBCE – cải đá cuộn thịt

nguyên liệu:

- 1 cây cải đá
- 500g thịt xay (bò và lợn)
- 500 g gạo
- 1 củ cà rốt
- 1 hành tây
- đầu ăn
- 2 thìa sốt tương cà muối
- tiêu xay
- gia vị súp



cách làm: Đun sôi nước rồi cho nguyên cây cải đá vào luộc, tách dần các lá đã tái, cắt đi phần cứng của lá và để vào bát. Chuẩn bị phần nhân như sau: Phi thơm hành tây với cà rốt bào sợi. Gạo nấu sơ và sau khi nguội đổ vào chung cùng thịt, hành phi, cà rốt. Nêm muối, tiêu và thêm gia vị súp tùy khẩu vị rồi trộn đều. Cuộn hỗn hợp trên vào trong lá cải. Dưới đáy nồi to bỏ số rau còn thừa, xếp các cuộn rau lên trên (xếp cạnh nhau). Thêm hỗn hợp nước với 2 thìa sốt tương cà và chút muối, lượng nước sẽ phải cao ít nhất đến lưng nồi. Đun trên lửa nhỏ 30-40 phút (tùy vào số lượng). Ăn kèm sốt nấm rừng, sốt nấm mỡ hoặc với kem tươi.

Chúc các bạn ngon miệng



FOXCONN