



# Foxconn представляє національності



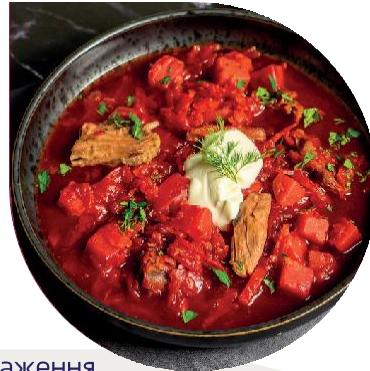
# „УКРАЇНА”

Скушуйте традиційні українські страви - борщ та голубці!

## Борщ

### Інгредієнти

- пісна свиняча
- очеревинка
- 2-3 картоплинни
- 300 г свіжої капусти
- 1 банка томатного пюре або 2 помідори
- 1 цибулина
- 1 щіпка солі
- 1 велика морква
- рослинне масло для смаження
- 1 столова ложка приправи для супу
- 1 щіпка меленого перцю
- 1 щіпка лаврового листа
- 1 стакан сметани
- 1 велика буряк
- 1 гілочка петрушки для прикраси



**Спосіб приготування:** У каструлі відварити нарізане шматочками м'ясо, додати нарізану кубиками картоплю і дрібно нашатковану свіжу капусту, зменшити вогонь і варити на маленькому вогні. Додати лавровий лист і супові спеції. Буряк відварити в шкірці, натерти на крупній терці і додати в сковороду, де попередньо осмажити цибулю і натерту свіжку моркву. Додати сіль, перець, томатне пюре, 2 ложки сметани і трохи тушкувати. Нарешті додати все до суміші в каструлі, варити 7-10 хвилин і подати. Проте рекомендуємо дати борщу трохи «відстоитися». При подачі можна додати в тарілку ложку сметани і прикрасити посіченою свіжкою петрушкою..

Смачного

## Голубці

### Інгредієнти

- 1 качан білокачанної капусти
- 500 г фаршу (мікс яловичини і свинини)
- 500 г рису
- 1 морква
- 1 цибулина
- рослинна олія
- 2 ложки томатного пюре
- сіль
- мелений перець
- приправа для супу



**Спосіб приготування:** Качан капусти опускаємо в окріп і поступово зриваємо ошпарені листя, зрізаємо більш тверду частину листа, яка з'єднує листя і корінь і кладемо в миску. Готуємо начинку. На олії обсмажте нарізану кубиками цибулю і терту моркву. Відваріть рис і перекладіть його у велику миску разом з сирим фаршем і смаженою цибулею і морквою. Солимо, перчимо, додаємо спеції за смаком і все ретельно перемішуємо руками. Потім викладаємо начинку в розпарені листя і загортаемо. На дно великої каструлі викладаємо решту капусти і кладемо готові голубці (голубці) поруч один з одним. Заливаємо підсоленою водою, в яку ми розмішали 2 ложки томатного пюре. Вода повинна досягати не менше половини висоти горщика. Варити на повільному вогні 30-40 хвилин (в залежності від кількості голубців). Подаємо з грибами або грибним соусом, або просто з вершками.

FOXCONN