



# Foxconn представя националност

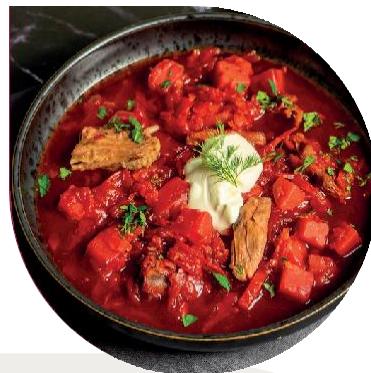
# „УКРАЙНА“

Опитайте традиционните украински ястия борш и холубце!

## Борш

### Продукти

свински гърди  
2-3 картофа  
300 гр прясно зеле  
1 консерва доматено  
пюре или 2 домата  
1 глава лук  
сол  
1 голям морков  
олио за пържене  
1 сл подправка за супа  
смлян черен пипер  
дафинов лист  
1 чаша заквасена сметана  
1 голямо цвекло  
магданоз за украса



## Голубци (сарми)

### Продукти

1 зелка  
500 гр кайма  
(смес телешка и свинска)  
500 гр ориз  
1 морков  
1 глава лук  
олио  
2 сл доматено пюре  
сол  
смлян черен пипер  
подправка за супа



**Приготвяне:** Залейте зелката с вряща вода и постепенно отделете попарените листа. Отделете твърдата част от листото, което го свързва с корена, в купа.

За плънката: В олио се запържват нарязания на кубчета лук и настъргания морков. В купа смесете сварения ориз, каймата и запържените зеленчуци. Добавете сол, черен пипер и подправката за супа. Разбъркайте добре с ръце. След това сложете от плънката в попарените зелеви листа и ги завийте. С останалото зеле покрайте дъното на голяма тенджера. Наредете сармите в тенджерата. Залейте с подсолена вода, в която сте разбъркали 2 сл доматено пюре. Водата трябва да заеме поне половината от обема на тенджерата. Варете на слаб огън около 30-40 мин. Сервирайте с гъбен сос или само със сметана.

**Приготвяне:** Сварете в тенджера нарязаното на парчета месо, добавете нарязаните на кубчета картофи и ситно нарязаното прясно зеле. Варете на слаб огън. Добавете дафиновия лист и подправката за супа. Отделно сварете цвеклото с кората, настържете го на едро ренде и го добавете в тигана, където предварително сте задушили лука и настъргания пресен морков. Добавете сол, черен пипер, доматено пюре, 2 лъжици заквасена сметана и задушете за кратко. Накрая добавете всичко към сместа в тенджерата, варете 7-10 минути и сервирайте. Все пак препоръчваме да оставите борша да "стегне" малко.

При сервиране добавете лъжица заквасена сметана в чинията и поръсете със ситно нарязан пресен магданоз.

Добър апетит

FOXCONN