



Foxconn vă prezintă naționalitatea



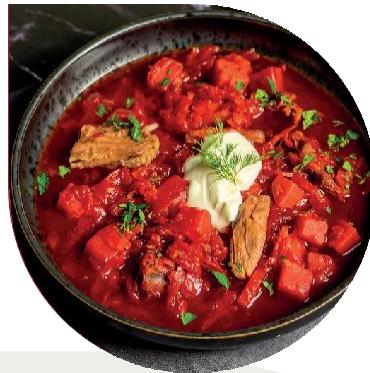
UCRAINA //

Gustați mâncărurile tradiționale ucrainene Borscht și Holubtse!

BORŞ

Ingrediente

burtă de porc mai slabă
2-3 cartofi
300 g varză proaspătă
1 cutie sos de roșii sau
2 roșii
1 ceapă
1 praf de sare
1 morcov mare
ulei pentru prăjit
1 lingură condimente pentru supă
1 varf de cuțit de piper
1 foaie de dafin
1 pahar de smântână
1 sfecă roșie mare
1 legătură mică de pătrunjel



SARMALE

Ingrediente

1 varză albă
500 g carne tocată (amestec
vită-porc)
500 g orez
1 morcov
1 ceapă
ulei
2 linguri sos de roșii
sare
piper măcinat
condimente



Preparare: Fierbeți carnea tăiată bucătele în oală, adăugați cartofii tăiați cubulete și varza proaspătă tocată mărunt, și fierbeți la foc mic. Adăugați frunza de dafin și condimentele pentru supă. Fierbeți sfecla roșie în coajă, se dă pe răzătoarea mare și se adaugă în tigaie, unde în prealabil ați călit ceapa tocată și morcovul proaspăt ras. Adăugați sare, piper, sos de roșii, 2 linguri de smântână și fierbeți puțin. La final, se adaugă totul în amestecul din oală, se gătește 7-10 minute și servește. Cu toate acestea, vă recomandăm să lăsați borșul să se „liniștească” puțin.

La servire puteți adăuga în farfurie o lingură de smântână și pătrunjel proaspăt tocat.

Poftă bună



FOXCONN