



# Foxconn představuje národnost



## MONGOLSKO

Ochutnejte tradiční mongolské pokrmy

### PUNTŮZTEJ CHŮRGA

#### Ingredience:

200 g skleněných nudlí  
200 g hovězího masa  
50 g čínské houby  
200 g zelí  
1 mrkev  
3 stroužky česneku  
1 jarní cibulka  
sójová omáčka, sůl, olej, pepř



#### Postup

Nudle vložíme do mísy, zalijeme vroucí vodou a necháme bobtnat cca 10 minut. Maso pokrájíme na tenké nudličky. Cibulku, zelí, mrkev a houby nasekáme také na nudličky. Česnek oloupeme.

Poté slijeme nudle, necháme okapat a nůžkami nastříháme na zhruba stejnou délku jako zeleninové nudličky. V pánvi wok rozpálíme 2 lžice oleje a maso na ní za stálého míchání cca 5 minut orestujeme. Ochutíme solí, pepřem a vyjmeme. Na zbytku oleje zprudka orestujeme zeleninu a prolisujeme k ní česnek. Vratíme zpět maso, přidáme nudle a prohřejeme. Osolíme, opeříme a dochutíme sójovou omáčkou.

### BUDÁTAJ HUURGA

#### Ingredience:

30 g cibule  
100 g hovězího masa  
40 g hrášku  
100 g papriky  
50 g uvařených brambor  
150 g uvařené rýže  
1 jarní cibulka  
sójová omáčka, sůl, máslo, pepř



#### Postup

Cibuli, papriky, jarní cibulku a maso nakrájíme na kostičky. V hrnci si rozehejeme máslo a cibulku zlehka osmahneme, přidáme maso. Až se zatáhne, přidáme nakrájenou zeleninu. Chvilku společně osmahneme a jemně dochutíme. Nakonec přidáme uvařenou rýži a vše důkladně promícháme a lehce osmahneme.



Dobrou chuť

FOXCONN