



# FOXCONN представя националност



## „Полша“

Опитайте традиционните bigos или szarlotka!

### BIGOS

#### Продукти:

1кг кисело зеле  
7 зрънца бахар  
5 листа дафинов лист  
1кг прясно бяло зеле  
сушени гъби  
1кг свинска плешка  
400гр тънка наденица  
100гр пушен бекон  
2 глави лук  
доматено пюре  
сол, ч.пипер, майорана



**Приготвяне:** Накиснете гъбите. Киселото зеле се нарязва, слага се в тенджера, налива се вода колкото да го покрие, добавят се бахара и дафиновия лист. Гответе на слаб огън. Месото се измива, подсушава, нарязва се на кубчета, запържва се в сгорещено олио, добавя се към зелето и се сварява до омекване. Нарезжете бялото зеле, сложете го в друга тенджера, накълцайте предварително накиснатите гъби и ги добавете там. Покрийте с вода и гответе за около 30-40 минути. Когато месото омекне, смесете съдържанието на двата съда. В олио се запържва нарязания на кубчета лук и се добавя наситнен бекон. Към зелето добавете нарязания на ситно колбас, запържения лук с бекон и доматеното пюре. Подправете на вкус с черен пипер, майорана и сол според нуждите. Гответе всичко заедно на слаб огън, докато вкусовете се смесят. На следващия ден, ако е възможно, заварете отново за половин час, бигосът ще бъде още по-вкусен.

### SZARLOTKA

#### Продукти:

Тесто  
4ч.ч. брашно  
¾ч.ч. / 170гр студено  
краве масло  
2с.л. бял оцет  
4ч.л. бакплувер  
4 жълтъка  
4с.л. заквасена сметана

#### Други

2кг ябълки  
2с.л. картофено нишесте  
1ч.л. канела  
4 белтъка, 1ч.ч. захар



**Приготвяне:** Обелете ябълките. Намажете тавата с олио или използвайте хартия за печене. Загрейте фурната на 200 °С. Смесете заедно всички съставки за тестото. Поставете ¼ от тестото върху лист за печене и го оставете в хладилника, както и останалото тесто. Настържете ябълките и след това изцедете излишния сок. Смесете настърганите ябълки с картофеното нишесте и канелата. Белтъците се разбиват на сняг с малко сол и захарта. Смесете ябълките с половината от разбитите белтъци и ги сложете върху тестото. След това ги покрийте с другата половина от разбитите белтъци. Накрая покрийте десерта с останалата ¼ от тестото. Печете около 60 минути.



Добър апетит

FOXCONN