



# Foxconn przedstawia narodowości



## „POLSKA”

Spróbuj polskiego bigosu lub szarlotki!

### BIGOS

#### Składniki:

1 kg kiszonej kapusty  
7 szt. ziela angielskiego  
5 szt. liścia laurowego  
1 kg białej kapusty  
suszone grzyby  
1 kg łopatki wieprzowej  
400 g kielbasy  
100 g wędzonego boczku  
2 cebule  
1 szt. przecieru pomidorowego  
sól, pieprz, majeranek



**Sposób przygotowania:** Namoczyć grzyby. Kapustę kiszoną pokroić, włożyć do garnka, zalać taką ilością wody, aby była przykryta, dodać ziele angielskie i liść laurowy. Gotować na małym ogniu. Mięso optukać, osuszyć, pokroić w kostkę, podsmażyć na rozgrzanym smalcu, dodać do kapusty i gotować do miękkości. Białą kapustę posiekać, przelożyć do innego garnka, posiekać namoczone wcześniej grzyby i również je tam dodać. Zalać wodą i gotować przez około 30-40 minut. Gdy mięso będzie miękkie, wymieszać zawartość obu garnków. Na tłuszczu podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę i dodać pokrojony boczek. Do kapusty dodać pokrojoną w cienką kostkę kielbasę, podsmażoną cebulę i boczek oraz przecier pomidorowy. Doprawić do smaku pieprzem, majerankiem i w razie potrzeby solą. Gotować wszystko razem na małym ogniu, aż smaki się połączą. Następnego dnia, jeśli to możliwe, gotować ponownie przez pół godziny, bigos będzie jeszcze smaczniejszy.

### SZARLOTKA

#### Składniki:

**Ciasto**  
4 szklanki mąki  
 $\frac{3}{4}$  szklanki / 170 g zimnego masła  
2 łyżki octu  
4 łyżeczki proszku do pieczenia  
4 żółtka  
4 łyżki kwaśnej śmietany  
**Ponadto**  
2 kg jabłek  
2 łyżki skrobi ziemniaczanej  
1 łyżeczka cynamonu,  
4 białka, 1 szklanka cukru



**Sposób przygotowania:** Jabłka obrać. Blachę do pieczenia wysmarować olejem lub wyłożyć papierem do pieczenia. Rozgrzać piekarnik do 200°C. Wymieszać wszystkie składniki na ciasto. Umieścić  $\frac{3}{4}$  ciasta na blaszce do pieczenia i odstawić do lodówki, podobnie jak pozostałe ciasto. Zetrzeć jabłka na tarce, a następnie wycisnąć nadmiar soku. Wymieszać starte jabłka ze skrobią ziemniaczaną i cynamonem. Ubić białka z odrobiną soli i cukru. Wymieszać jabłka z połową ubitych białek i wyłożyć na ciasto. Następnie przykryć je drugą połową ubitych białek. Na koniec wyłożyć pozostałą  $\frac{1}{4}$  ciasta. Ciasto można rozwałkować lub zetrzeć na tarce. Piec przez około 60 minut.

Smacznego



FOXCONN