



Фоксконн олон үндэстнээ танилцуулж байна



„Польш“

Польш үндэсний бигос болон шарлоткаг амтлаарай!

БИГОС

рц:
1 кг исгэлэн байцай
7 ш амтлагч үрэл
“nové kořeni”
5 ш лаврын навч
1 кг шинэ цагаан байцай
Хатаасан мөөг
1 кг гахайн мэх
400 гр нарийн хиам
100 гр гахайн утсан мэх
2 ш сонгино
1 жижиг лааз улаан лоолийн нухаш
Дэвс, перец, майоранка



Хийх зэвэр: Мөөгөө дэвтээнэ. Исгэлэн байцайг хэрчээд саванд хийж байцай далд ортол ус хийнэ. Амтлагч үрэл, лаврын навч дээр нь хийнэ. Зөөлөн гал дээр чанана. Мэхээ усаар угааж, сэврээж, дөрвөлжин хэрчээд, сайтар халаасан гахайн өөхөн дээр хийж хуурсаны дараа савтай байцай дээр нэмж зөөлөртөл чанана. Цагаан байцай, дэвтээсэн мөөгийг хэрчээд өөр саванд хийгээд дээр нь ус хийж 30-40 минут чанана. Мэх зөөлөрсөний дараа хоёр савтайгаа холино. Хайруулын тавганд халаасан тосонд дөрвөлжилж хэрчсэн сонгино, гахайн утсан мэх хуурна. Байцайн дээр нимгэн хэвтгэй хэрчсэн хиам, шарсан сонгино, утсан мэх болон улаан лоолийн нухаш хийж хольж хутгана. Өөрийн хүссэнээр дэвс, перец, майоранка зэргээр амтлана. Амт нь нэгдтэл зөөлөн гал дээр чанана. Дараах өдөр нь ахин хагас цаг чанавал бигос улам амттай болно.

ШАРЛОТКА

рц:
Зуурмаг
4 аяга гурил
2 х.халбага цагаан цуу
4 ш өндөгний шар
4 х.халбага исгэлэн цөцгий
¾ аяга / 170 гр хүйтэн масло
4 ж.халбага хөөлгөгч нунтаг
Бусад
2 кг алим
2 х.халбага төмсний цэрдуул
1 ж.халбага шанц (skořice)
4 ш өндөгний цагаан
1 жижиг аяга элсэн чихэр



Хийх зэвэр: Алимаа хальслана. Листээ тослох, эсвэл жигнэх зориулалтын цаас дэвсэнэ. Шарах шүүгээг 200 °С халаана. Зуурмагт орох бүх зүйлийг хольж зуурна. Зуурмагийн ¾-ыг листдээ хийж хөргөгчид, үлдсэн зуурмагийг ч бас хөргөгчид хийнэ. Алимаа үрүүлээр үрж шингэн шүүсийг нь оруулахгүйгээр ялгаж авна. Үрсэн алимыг төмсний цэрдуул, шанцтай холино. Өндөгний цагаан дээр бага зэрэг дэвс, элсэн чихэр нэмээд хөөсөртөл хутгана. Дараа нь үрсэн алим, хөөсрүүлсэн өндөгний цагааны хагастай хутгаад лист дээрх зуурмаг дээр түрхэнэ. Дээр нь өндөгний цагаан үлдсэнийг дэвхэрлэнэ. Хамгийн дээр нь зуурмагийн үлдэгдлийг асгаж жигд түрхэнэ. Шарах шүүгээнд 60 минут жигнэнэ.



Сайхан хооллоорой

FOXCONN