



# Foxconn vă prezintă naționalitatea



## „POLONIA”

Gustați mâncarea tradițională poloneză, bigos sau șarlotă!

### BIGOS

#### Ingrediente:

1 kg varză acră  
7 boabe ienibahar  
5 foi de dafin  
1 kg varză albă proaspătă  
ciuperci uscate  
1 kg spată de porc  
400 g cârnați subțiri  
100 g șuncă afumată  
2 cepe  
1x sos de roșii  
sare, piper, maghiran



**Preparare:** Se înmoaie ciupercile. Varza murată se taie și se așază într-o oală, turnați apă cât să o acopere, adăugați ienibahar și o frunză de dafin. Gătiți la foc mic. Carnea se spală, se șterge de apă și se taie în cubulete, apoi se prăjește și se adaugă peste varză. Separat, într-o altă oală, se adaugă varza proaspătă tocată și ciupercile înmuiate în prealabil. Acoperiți cu apă și gătiți timp de aproximativ 30 până la 40 de minute. Când carnea este moale, amestecați conținutul ambelor oale. Prăjiți ceapa tăiată cubulețe în grăsime și adăugați șunca afumată. Adăugați în varză cârnați tăiați cubulețe, ceapa prăjită cu slănină și sosul de roșii. Se condimentează după gust cu piper, maghiran și sare. Gătiți totul împreună la foc mic până se îmbină aromele. A doua zi, dacă este posibil, gătiți din nou o jumătate de oră, bigosul va fi și mai gustos.

### SZARLOTKA

#### Ingrediente:

Aluat  
4 căni de făină  
¾ de cană / 170 g unt rece  
2 linguri de oțet alb  
4 lingurițe praf de copt  
4 gălbenușuri  
4 linguri de smântână

#### Umplutură

2 kg mere  
2 lingurițe amidon din cartofi  
1 linguriță scorțișoară  
4 albușuri  
1 cană de zahăr



**Preparare:** Se curăță merele. Ungeți tava de copt cu ulei sau așezați hârtie de copt înăuntru. Preîncălziți cuptorul la 200 °C. Se amestecă toate ingredientele pentru aluat. Întindeți ¾ din aluat în tava de copt și băgați în frigider, la fel ca și restul aluatului. Se rad merele și apoi se stoarce sucul. Amestecați merele rase cu amidon din cartofi și scorțișoară. Albusurile se bat spumă cu puțină sare și zahăr. Amestecați merele cu jumătate din albușurile bătute spumă și așezați-le pe aluat. Se acoperă apoi cu cealaltă jumătate de albușuri bătute spumă. La final, acoperiți cu restul de ¼ din aluat. Aluatul se poate întinde sau răzui deasupra. Coaceți aproximativ 60 de minute.

Poftă bună



FOXCONN