



# Фоксконн олон үндэстнээ танилцуулж байна



## “Чех, Словак”

Чехийн үндэсний хоол сүүмстэй үхрийн гол мэх,  
словак үндэсний бяслэгтэй халушки амтлаарай!

### Сүүмстэй үхрийн гол мэх

#### Орц:

Сонгино, давс, Элсэн чихэр  
Нарийн ширхэгтэй гурил  
амны том халбагаар 3  
Ургамлын тос а/халбага 3  
Гахайн давсалсан мэх 50 g  
Үхрийн гол мэх 900 g  
Цөцгий 300 гр, Лаврын навч  
Шинэ амтлагч 4 ш  
(nové koření), Нимбэгний шүүс  
Мэхны тунгалаг шөл 300 гр  
Бүхэл хар перец 4 ш  
Амтлагч ногоо 300 g  
Анисны компот, эсвэл улаалзганы чанамал



**Хийх арга:** Гол махыг давслаад, нарийн хэрчсэн гахайн давсалсан махнаас 2/3-ыг гол мэх руу нүхэлж чигжинэ. Сайтар халаасаан тосонд гол махаа хэдэн талаас нь хайраад гаргана. Дараа нь үлдэгдэл тосон дээр дөрвөлжилж хэрчсэн гахайн давсалсан мэх, хавтгай хэрчсэн сонгино, ногоогоо нэмж өнгийг нь борлотол шарна. Дээр нь гол махаа буцааж хийгээд амтлагч нэмж тунгалаг шөлнөөс бага зэргийг хийгээд шарах шүүгээнд жигнэнэ. Жигнэх явцдаа мэхны шүүс болон тунгалаг шөлнөөс бага багаар махан дээр асгаж байх хэрэгтэй. Шарах шүүгээнээс гаргаад махыг нь авч үлдэгдэл шүүсийг тос нь үлдтэл ширгээнэ. Дараа нь гурил цацаж хуураад, тунгалаг шөл болон цөцгийг бага багаар нэмж шингэлж сүүмс чанана. Сүүмс дээр нимбэгний шүүс, элсэн чихэр эсвэл цуу нэмж амтлаад дахин зөөлөн гал дээр чанана. Дараа нь сүүмсээ шүүрэн шанагаар шахаж гарган зутан маягтай жигд болгоно. Бэлэн болсон сүүмсийг махан дээр асгаж ахин гал дээр тавьж халаана. Гол махыг хавтгай хэрчинэ. Чех мантуу, анисны компот, эсвэл улаалзганы чанамлаар хачирлаж таваглана.

### Бринз бяслэгтэй халушки

#### Орц:

500 g хальсалж чанаад  
үрүүлээр үрсэн төмс  
225 g дунд зэргийн ширхэгтэй  
гурил  
150 ml исгэлэн цөцгий  
200 g гахайн утсан мэх  
250 g бринз бяслэг, 1 өндөг, давс



**Хийх арга:** Томхон саванд давстай ус буцалгана. Гахайн утсан махыг жижиг дөрвөлжин хэрчээд дангаар нь хайруулын тавганд тосыг нь гартал хайрна. Үрсэн төмс, гурил, давс, өндөг зэргийг түмпэнд хутгаж зуурна. Халушканы зориулалтын шүүрэн шанага байвал энэ зуурмагаа түүгээр шахаж шууд буцалсан усанд хийнэ. Хэрэв шүүрэн шанага байхгүй бол зуурмагаа гампанз дээр тавиад хутгаар захаас нь жижиг хэрчин ус руу шууд хийнэ. Халушки чанагдаж, усан дээгүүр хөвж гарч ирмэгц шүүж гаргана. Түмпэн эсвэл саванд бринз бяслэг исгэлэн цөцгийг хутгаад дээр нь халушки нэмж холино.

Сайхан хооллоорой!



FOXCONN