



FOXCONN представя националност



„УКРАЙНА“

Опитайте традиционните украински ястия борш и холубце!

Борш

Продукти

свински гърди
2-3 картофа
300 гр прясно зеле
1 консерва доматино пюре или 2 домата
1 глава лук
сол
1 голям морков
олио за пържене
1 сл подправка за супа
смян черен пипер
дафинов лист
1 чаша заквасена сметана
1 голямо цвекло
магданоз за украса



Приготвяне: Сварете в тенджера нарязаното на парчета месо, добавете нарязаните на кубчета картофи и ситно накълцаното прясно зеле. Варете на слаб огън. Добавете дафиновия лист и подправката за супа. Отделно сварете цвеклото с кората, настържете го на едро ренде и го добавете в тигана, където предварително сте задушили лука и настъргания пресен морков. Добавете сол, черен пипер, доматино пюре, 2 лъжици заквасена сметана и задушете за кратко. Накрая добавете всичко към сместа в тенджерата, варете 7-10 минути и сервирайте. Все пак препоръчваме да оставите борша да "стегне" малко. При сервиране добавете лъжица заквасена сметана в чинията и поръсете със ситно нарязан пресен магданоз.

Голубци (сарми)

Продукти

1 зелка
500 гр кайма (смес телешка и свинска)
500 гр ориз
1 морков
1 глава лук
олио
2 сл доматино пюре
сол
смян черен пипер
подправка за супа



Приготвяне: Залейте зелката с вряща вода и постепенно отделете попарените листа. Отделете твърдата част от листото, което го свързва с корена, в купа.

За плънката: В олио се запържват нарязания на кубчета лук и настъргания морков. В купа смесете сварения ориз, каймата и запържените зеленчуци. Добавете сол, черен пипер и подправката за супа. Разбъркайте добре с ръце. След това сложете от плънката в попарените зелени листа и ги завийте. С останалото зеле покрийте дъното на голяма тенджера. Наредете сармите в тенджерата. Залейте с подсолена вода, в която сте разбъркали 2 сл доматино пюре. Водата трябва да заеме поне половината от обема на тенджерата. Варете на слаб огън около 30-40 мин. Сервирайте с гъбен сос или само със сметана.

Добър апетит



FOXCONN