



# Foxconn vă prezintă naționalitatea



## UCRAINA

Gustați mâncărurile tradiționale ucrainene Borscht și Holubtse!

### BORȘ

#### Ingrediente

burtă de porc mai slabă  
2-3 cartofi  
300 g varză proaspătă  
1 cutie sos de roșii sau  
2 roșii  
1 ceapă  
1 praf de sare  
1 vmorcov mare  
ulei pentru prăjit  
1 lingură condimente pentru supă  
1 varf de cuțit de piper  
1 foaie de dafin  
1 pahar de smântână  
1 sfeclă roșie mare  
1 legătură mică de pătrunjel



**Preparare:** Fierbeți carnea tăiată bucățele în oală, adăugați cartofii tăiați cubulețe și varza proaspătă tocată mărunt, și fierbeți la foc mic. Adăugați frunza de dafin și condimentele pentru supă. Fierbeți sfecla roșie în coajă, se dă pe răzătoarea mare și se adaugă în tigaie, unde în prealabil ați călit ceapa tocată și morcovul proaspăt ras. Adăugați sare, piper, sos de roșii, 2 linguri de smântână și fierbeți puțin. La final, se adaugă totul în amestecul din oală, se gătește 7-10 minute și servește. Cu toate acestea, vă recomandăm să lăsați borșul să se „liniștească” puțin.

La servire puteți adăuga în farfurie o lingură de smântână și pătrunjel proaspăt tocat.

### SARMALE

#### Ingrediente

1 varză albă  
500 g carne tocată (amestec vită-porc)  
500 g orez  
1 morcov  
1 ceapă  
ulei  
2 linguri sos de roșii  
sare  
piper măcinat  
condimente



**Preparare:** Puneți varza întregă în apă clocotită și rupeți treptat frunzele opărite, tăiați partea mai tare a frunzei (nervura) și așezați frunzele într-un vas. Apoi pregătiți umplutura. Prăjiți ceapa tăiată cubulețe și morcovul ras în ulei. Fierbeți orezul și transferați-l într-un castron mare împreună cu carnea tocată crudă, ceapa și morcovul călite. Sare, piper, adăugați condimente după gust și amestecați totul bine cu mâinile. Puneți apoi umplutura în frunzele de varză opărite și rulați. Așezați restul de varză pe fundul unui vas mare și puneți sarmalele (porumbeii) una lângă cealaltă. Turnați apa cu sare în care adăugați și 2 linguri de sos de roșii. Apa trebuie să atingă cel puțin jumătate din înălțimea vasului. Gătiți la foc mic 30-40 de minute (în funcție de numărul de sarmale). Serviți cu ciuperci sau sos de ciuperci, sau doar cu smântână.

Poftă bună



FOXCONN