



Foxconn představuje národnosti



„POLSKO“

Ochutnejte tradiční polský bigos nebo szarlotku!

BIGOS

Ingredience:

1 kg kysaného zelí
7 kuliček nového koření
5x bobkový list
1 kg čerstvého bílého zelí
sušené houby
1 kg vepřové plece
400 g tenké klobásy
100 g uzené slaniny
2 cibule
1x rajčatový protlak
sůl, pepř, majoránka



Postup: Namočíme houby. Kysané zelí nakrájíme, dáme do hrnce, zalijeme dostatečným množstvím vody, aby bylo zakryté, přidáme nové koření a bobkový list. Vaříme na mírném ohni. Maso opláchneme, osušíme, nakrájíme na kostky, orestujeme na rozpáleném sádle, přidáme k zelí a vaříme do měkka. Bílé zelí nakrájíme, vložíme do jiného hrnce, předem namočené houby nakrájíme a přidáme je tam také. Zalijeme vodou a vaříme asi 30 až 40 minut. Když je maso měkké, smícháme obsah obou hrnců. Na tuku osmahneme na kostičky nakrájenou cibuli a přidáme pokrájenou slaninu. K zelí přidáme na tenké kostičky nakrájenou klobásu, osmahlou cibuli se slaninou a rajčatový protlak. Podle chuti dochutíme pepřem, majoránkou a podle potřeby osolíme. Vše společně vaříme na mírném ohni, dokud se chutě nespojí. Druhý den pokud možno vaříme znovu půl hodiny, bigos bude ještě chutnější.

Dobrou chuť



SZARLOTKA

Ingredience:

Těsto
4 šálky mouky
¾ šálku / 170 g studeného másla
2 lžice bílého octa
4 lžičky prášku do pečiva
4 žloutky
4 lžice zakysané smetany

Ostatní
2 kg jablek
2 lžice bramborového škrobu
1 lžička skořice
4 bílky
1 šálek cukru



Postup: Oloupeme jablka. Plech pomažeme olejem nebo dovnitř vložíme pečící papír. Předehřejeme troubu na 200 °C. Všechny suroviny na těsto smícháme dohromady. Umístíme ¾ těsta na plech a dáme do lednice stejně jako zbylé těsto. Jablka nastroháme a poté vymačkáme přebytečnou šťávu. Nastrohaná jablka smícháme s bramborovým škrobem a skořicí. Bílky ušleháme s trochou soli a cukru. Smícháme jablka s polovinou ušlehaných bílků a dáme na těsto. Poté je zakryjeme druhou polovinou ušlehaných bílků. Nakonec koláč přikryjeme zbylou ¼ těsta. Můžeme buď vyválet, nebo nastrohat. Pečeme přibližně 60 minut.



FOXCONN