



# Фоксконн представляет



## “ Филиппины ”

В столовой мы еще раз сможем попробовать традиционные филиппинские блюда, а во второй половине дня ближе познакомиться с филиппинской культурой.

### Куриный адобо

**Ингредиенты:**

#### КУРИЦА И МАРИНАД

750 г филе куриных бедер без кожи и костей

3 зубчика чеснока

1/3 стакана (85 мл) светлого соевого соуса

2 столовые ложки белого уксуса

3 лавровых листа

#### ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА

2 столовые ложки масла

3 зубчика чеснока

1 маленькая луковичка

375 мл воды

2 столовые ложки

коричневого сахара

2 ложки перца

Подается с нарезанным зеленым луком



#### Способ приготовления

Смешайте в миске ингредиенты для курицы и маринада. Маринуйте не менее 20 минут, а лучше на ночь. Нагрейте 1 столовую ложку масла в сковороде на сильном огне. Достаньте курицу из маринада (маринад сохраните) и поместите в сковороду. Обжаривайте около 1 минуты с обеих сторон до коричневого цвета. Не жарте курицу целиком. Достаньте курицу из сковороды и отложите в сторону. Нагрейте оставшееся масло на сковороде. Добавьте прессованный чеснок и нарезанный кубиками лук и готовьте 1,5 минуты. Добавьте маринад, воду, сахар и черный перец. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь до среднего и варите 5 минут. Добавьте курицу и варите без крышки 20–25 минут (примерно через 15 минут переверните курицу), пока соус не превратится в густой сироп, похожий на джем.

### Панцит

**Ингредиенты:**

250 г упаковка тайской рисовой лапши

2 столовые ложки рапсового масла

450 г свинины

1 желтый лук

6 зубчиков чеснока

2 ложки соевого соуса

1 стакан куриного

бульона

2 стакана нашинкованной

капусты

1/2 стакана нарезанной

моркови

3 зеленые луковички, нарезанные кубиками

соль и перец для вкуса

#### Способ приготовления

Замачиваем лапшу согласно инструкции на упаковке. Нарезаем свинину и овощи равными кусочками. Нагрейте масло в воке или большой кастрюле. Добавьте свинину, желтый лук, чеснок и соевый соус. Готовьте 3–5 минут или пока свинина не подрумянится. Добавьте соль и перец по вкусу. Добавьте куриный бульон, капусту, морковь и зеленый лук. Готовьте 3–5 минут или пока овощи не станут мягкими. Добавьте лапшу и перемешайте, чтобы все смешалось. Добавьте соль и перец по вкусу.



**Приятного аппетита!**

**FOXCONN**