



# Фохсоп представя



## „Филипини“

Отново ще можем да опитаме традиционна филипинска храна в столовата, а следобед да се запознаем с филипинската култура.

### CHICKEN ADOVO

#### Продукти:

#### ПИЛЕ И МАРИНАТА

750 гр пилешки пържоли от бут без кости и кожа

3 скилидки чесън

1/3 чаша (85 ml) светъл соев сос

2 сл бял оцет

3 бр дафинов лист

#### ЗА ГОТВЕНЕ

2 сл олио

3 скилидки чесън

1 малка глава лук

375 мл вода

2 сл кафява захар

2 чл черен пипер

Сервира се с нарязан пресен лук



#### Приготвяне

Мариновайте пържолите със изброените продукти и изчакайте да престоят поне 20 минути, в идеалния случай една нощ. Загрейте 1 сл олио в тиган, на силен огън. Извадете пилешките пържоли от марината и ги поставете в тигана. Запържете ги за около минута от двете страни, докато покафенее. Не ги изпичае изцяло. Извадете месото. Загрейте останалото олио. Добавете пресования чесън и нарязания на кубчета лук. Гответе 1,5 минути. Добавете маринатата от пилешкото месо, водата, захарта и черния пипер. Изчакайте сместа да заври и след това намалете до средно висока температура. Гответе 5 минути. Добавете пилешкото и гответе без капак 20–25 минути (след 15 минути обърнете пържолите), докато сосът се редуцира и сгъсти.

### PANCIT

#### Продукти:

250g тайландски оризови нудли

2 сл олио

450 гр свински котлети

1 глава лук

6 скилидки чесън

2 сл соев сос

1 чаша пилешки бульон

2 чаши настъргано зеле

1/2 чаша нарязани

моркови

3 глави пресен лук,

нарязани на кубчета

сол и черен пипер на вкус



#### Приготвяне

Сварете нудлите според указанията на опаковката. Нарезете свинското и зеленчуците на еднакви парчета. Загрейте олиото в уок тиган. Добавете месото, лука, чесъна и соевия сос. Гответе 3–5 минути или докато месото покафенее. Сложете сол и черен пипер на вкус. Добавете пилешкия бульон, зелето, морковите и пресния лук. Гответе 3–5 минути или докато зеленчуците омекнат. Добавете нудлите и разбъркайте. Посолете на вкус.



**Добър апетит!**

**FOXCONN**