



Foxconn przedstawia



„FILIPINY”

Po raz kolejny będziemy mogli na stołówce skosztować, tym razem, tradycyjnych filipińskich potraw, a po południu lepiej poznać filipińską kulturę.

CHICKEN ADOBO

Składniki:

KURCZAK I MARYNATA

750 g filetów z udek kurczaka bez skóry i kości

3 ząbki czosnku

1/3 szklanki (85 ml) jasnego sosu sojowego

2 łyżki stołowe białego octu

3 liście laurowe

DO GOTOWANIA

2 łyżki oleju

3 ząbki czosnku

1 mała cebula

375 ml wody

2 łyżki brązowego cukru

2 łyżki pieprzu

Podawać z pokrojoną cebulką dymką



Sposób przygotowania:

W misce wymieszaj składniki na kurczaka i marynatę. Marynuj przez co najmniej 20 minut, a najlepiej przez całą noc. Rozgrzej 1 łyżkę oleju na patelni na dużym ogniu. Wyjmij kurczaka z marynaty (marynatę zachowaj) i umieść na patelni. Smaż przez około 1 minutę z obu stron do zrumienienia. Nie doprowadź do rozgotowania kurczaka. Wyjmij kurczaka z patelni i odłóż na bok. Rozgrzej pozostały olej na patelni. Dodaj zmiążdżony czosnek i pokrojoną w kostkę cebulę i smaż przez 1,5 minuty. Dodaj marynatę, wodę, cukier i czarny pieprz. Doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz ogień do średnio-wysokiego i gotuj przez 5 minut. Dodaj kurczaka i gotuj na wolnym ogniu bez przykrycia i bez mieszania przez 20-25 minut (obróć kurczaka po około 15 minutach), aż sos zredukuje się do gęstego syropu przypominającego dżem.

PANCIT

Składniki:

250 g tajskiego makaronu ryżowego

2 łyżki oleju rzepakowego

450 g kotletów wieprzowych

1 żółta cebula

6 ząbków czosnku

2 łyżki sosu sojowego

1 szklanka bulionu

drobiowego

2 filiżanki poszatowanej

kapusty

1/2 szklanki posiekanej marchewki

3 pokrojone w kostkę cebulki dymki

sól i pieprz do smaku



Sposób przygotowania:

Namocz makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Pokrój wieprzowinę i warzywa na jednakowe kawałki. Rozgrzej olej w woku lub na dużej patelni. Dodaj wieprzowinę, żółtą cebulę, czosnek i sos sojowy. Gotuj przez 3-5 minut lub do momentu, aż wieprzowina się zrumieni. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Dodaj bulion drobiowy, kapustę, marchewkę i cebulkę dymkę. Gotuj przez 3-5 minut lub do miękkości warzyw. Dodaj makaron i wymieszaj aż do połączenia się składników. Dopraw solą i pieprzem do smaku.



Smacznego!

FOXCONN