



# Foxconn představuje národnost



## „ RUMUNSKO ”

Ochutnejte tradiční rumunské pokrmy fasole cu ciolan  
afumat a varză călită cu afumătură!

### FASOLE CU CIOLAN AFUMAT

#### Ingredience:

1 kg fazolí  
500 g uzeného  
masa (koleno,  
uzená krkovice)  
2 střední cibule  
2 mrkve  
100 ml oleje  
Rajčatový protlak  
3 bobkové listy  
Sůl, pepř, paprika  
2-3 stroužky česneku  
1 malý svazek zelené petrželky



**Postup:** Fazole namočíme do vody, nejlépe večer před vařením. Poté vodu vyměníme a fazole uvaříme. Cibuli a mrkev nakrájíme nadrobno a orestujeme v oleji. Poté přidáme uzené maso a necháme ještě chvíli na mírném ohni dusit. Přidáme najemno nakrájený česnek a rajčatový protlak. Poté přidáme fazole, sůl, pepř, papriku a bobkové listy. Nakonec přilijeme vodu a necháme vařit, dokud maso a fazole nejsou zcela uvařené. Ozdobíme posypeme čerstvou nasekanou petrželkou.

### VARZĂ CĂLITĂ CU AFUMĂTURĂ

#### Ingredience:

2,5 kg čerstvé zelí  
1 kg uzené  
krkovice/bok  
2 mrkve  
1 cibule  
sůl, pepř  
2 lžice oleje  
šálek s vodou  
100 ml rajčatový protlak  
Tymián  
Čerstvý kopr



**Postup:** Uzené maso orestujeme na oleji, přidáme cibuli a nadrobno nakrájenou mrkev a lehce orestujeme. Zelí nakrájíme nadrobno a přidáme k uzenému masu. Přidejte vodu, jemně promíchejte a vše vařte na mírném ohni, dokud zelí dobře nezmokne. Přidejte sůl, pepř a rajčatovou omáčku a pokračujte ve vaření dalších 10 minut. Po vypnutí ohně přisypeme sušený tymián a čerstvý nasekaný kopr.

Dobrou chuť



FOXCONN