



Foxconn představuje národnost



„FILIPÍNY“

Ochutnejte tradiční filipínské pokrmy Pancit a Chicken Adobo!

CHICKEN ADOBO

Ingredience:

KUŘE A MARINÁDA

750 g kuřecích
stehenních řízků bez kůže a kostí
3 stroužky česneku
1/3 šálku (85 ml) světlé sójové omáčky
2 lžice bílého octa
3 bobkové listy

NA VAŘENÍ

2 lžice oleje
3 stroužky česneku
1 malá cibule
375 ml vody
2 lžice hnědého cukru
2 lžice pepře

PODÁVÁNÍ:

1:2 zelené cibulky/skalárky, nakrájené na plátky
(příloha)



Postup

V míse smícháme ingredience na kuřecí maso a marinádu. Marinujeme alespoň 20 minut, ideálně přes noc. Na pánvi na prudkém ohni rozejdeme 1 lžici oleje. Kuře vyjmeme z marinády (marinádu si ponecháme) a vložíme na pánev. Opečeme asi 1 minutu z obou stran dohněda. Kuře nepropékáme celé. Kuře vyjmeme z pánve a dáme stranou. Na pánvi rozejdeme zbývající olej. Přidáme prolisovaný česnek a cibuli na kostičky a vaříme 1,5 minuty. Přidáme marinádu, vodu, cukr a černý pepř. Přivedeme k varu a poté snížíte teplotu na středně vysokou a vaříme 5 minut. Přidáme kuře a dusíme bez míchání odkryté 20 - 25 minut (přibližně po 15 minutách kuře otočíme) dokud se omáčka nezredukuje na hustý sirup připomínající džem.

PANCIT

Ingredience:

250g balení thajských rýžových nudlí
2 polévkové lžice řepkového oleje
450g vepřových kotlet
1 žlutá cibule
6 stroužků česneku
2 lžice sójové omáčky
1 šálek kuřecího vývaru
2 šálky krouhaného zelí
1/2 šálku nakrájené mrkve
3 jarní cibulky nakrájené
na kostičky
sůl a pepř dle chuti



Postup

Nudle namočíme podle návodu na obalu. Vepřové maso a zeleninu nakrájíme na stejnoměrné kousky. Ve woku nebo velké pánvi rozejdeme olej. Přidáme vepřové maso, žlutou cibuli, česnek a sójovou omáčku. Vaříme 3-5 minut nebo dokud vepřové maso nezhnědne. Podle chuti osolíme a opeříme. Přidáme kuřecí vývar, zelí, mrkev a jarní cibulku. Vaříme 3-5 minut nebo dokud zelenina nezměkne. Přidáme nudle a promícháme, aby se vše propojilo. Dle chuti osolíme a opeříme.



Dobrou chuť!

FOXCONN