



# Фоксконн представляє



## “Філіппіни”

Цього разу СhісЗнову ми зможемо скуштувати традиційну філіппінську їжу.

### Курка Адобо

**Інгредієнти:**

#### КУРКА І МАРИНАД

750 г філе курячих стегон без шкіри і кісток

3 зубчики часнику

1/3 склянки (85 мл) світлого соєвого соусу

2 столові ложки білого оцту

3 лаврових листки

#### ДЛЯ ГОТУВАННЯ

2 столові ложки олії

3 зубчики часнику

1 маленька цибулина

375 мл води

2 столові ложки

коричневого цукру

2 ложки перцю

Подається з нарізаною

зеленою цибулею



#### Спосіб приготування

Змішайте в мисці курку та інгредієнти для маринаду. Маринуйте принаймні 20 хвилин, а краще – ніч. Розігрійте 1 столову ложку олії в сковороді на сильному вогні. Вийміть курку з маринаду (маринад зберігайте) і викладіть у каструлю. Смажимо приблизно по 1 хвилині з обох сторін до рум'яної скоринки. Курку не смажимо цілком. Вийміть курку зі сковороди і відкладіть. На сковороді розігріти масло, що залишилося. Додайте продавлений часник і нарізану кубиками цибулю і готуйте 1,5 хвилини. Додайте маринад, воду, цукор і чорний перець. Доведіть до кипіння, потім зменшіть вогонь до середнього і варіть 5 хвилин. Додайте курку і тушуйте без кришки 20-25 хвилин (приблизно через 15 хвилин переверніть курку), поки соус не перетвориться на густий сироп, схожий на варення.

### Панцит

**Інгредієнти:**

Упаковка 250 г тайської рисової локшини

2 столові ложки олії

450 г свинини

1 жовта цибулина

6 зубчиків часнику

2 ложки соєвого соусу

1 стакан курячого

бульйону

2 склянки нашаткованої

капусти

1/2 склянки нарізаної моркви

3 зелені цибулини, нарізані

Кубиками, сіль і перець за смаком



#### Спосіб приготування

Замочіть локшину згідно з інструкцією на упаковці. Свинину і овочі наріжте рівними шматочками. Розігрійте олію у воке або великій сковороді. Додайте свинину, жовту цибулю, часник і соєвий соус. Готуйте 3-5 хвилин або поки свинина не підрум'яниться. Посоліть і поперчіть за смаком. Додайте курячий бульйон, капусту, моркву та зелену цибулю. Варіть 3-5 хвилин або поки овочі не стануть м'якими. Додайте локшину і перемішайте, щоб все з'єдналося. Посоліть і поперчіть за смаком.



**Смачного!**

**FOXCONN**