



Foxconn przedstawia narodowości



RUMUNIA

Na stołówce w czasie obiadu oferujemy możliwość spróbowania tradycyjnych rumuńskich potraw – fasole cu ciolan afumat i varză călită cu afumătură.

Fasola z wędzonym mięsem

Składniki:

1 kg fasoli
500 g wędzonego mięsa (golonka, wędzona karkówka)
2 średnie cebule
2 marchewki
100 ml oleju
koncentrat pomidorowy
3 liście laurowe
sól, pieprz, papryka
2-3 ząbki czosnku
1 mały pęczek zielonej pietruszki



Sposób przygotowania: namocz fasolę w wodzie, najlepiej na całą noc przed gotowaniem. Następnie wymień wodę i ugotuj fasolę. Cebulę i marchewkę drobno posiekaj i podsmaż na oleju. Następnie dodaj wędzone mięso i duś przez chwilę na małym ogniu. Dodaj drobno posiekany czosnek i koncentrat pomidorowy. Następnie dodaj fasolę, sól, pieprz, paprykę i liście laurowe. Na koniec dodaj wodę i gotuj, aż mięso i fasola będą w miękko i ugotowane. Udekoruj świeżą posiekaną natką pietruszki.

Duszona kapusta z wędzonym mięsem

Składniki:

2,5 kg świeżej kapusty
1 kg wędzonej karkówki / boczku
2 marchewki
1 cebula
sól, pieprz
2 łyżki oleju
szklanka wody
100 ml przecieru pomidorowego
tymianek
świeży koperek



Sposób przygotowania: podsmaż wędzone mięso na oleju, dodaj cebulę i drobno pokrojoną marchewkę całość podsmaż. Drobno posiekaj kapustę i dodaj do mięsa. Dodaj wodę, delikatnie wymieszaj i gotuj wszystko na małym ogniu, aż kapusta zmięknie. Dodaj sól, pieprz, przecier pomidorowy i gotuj przez kolejne 10 minut. Po wyłączeniu ognia dodaj suszony tymianek i świeży posiekany koperek.

Smacznego

FOXCONN