



Romanía



Nome: Romanía
Capital: Bucarest
Idioma: Romanés
Poboación: 19.201.662 hab
Extensión: 238.397 km²

Lugares de interese:

- Bucarest
- O Museo Nacional
- A cidade de Sinaia
- Rexión de Transilvania
 - Cluj-Napoca
 - O castelo de Bran
- Rexión de Maramures
- Montañas Retezat
- Delta do Danubio
- Cova Scarisoara

Outras informacións:

- Está situado ao leste de Europa.
- É o país de Europa con máis recursos de ouro.
- É o país de Drácula.
- Nel atópanse as rochas que crecen e reproducense, Trovant.
- Ten a maior poboación de osos pardos de Europa.

RECEITA. O MICI

Ingredientes:

- 1,5 kg de carne picada de vaca.
- 1/2 culler de coandro seco.
- 1 culler de pementa negra moída.
- 1 culleriña de comiño.
- 1 culleriña de tomiño.
- 8 dentes de allo.
- 1 culler de sal.
- 1 culleriña de bicarbonato de sodio.
- 250 ml de auga con gas.

Preparación:

- Mestura a carne picada co allo, o sal, a pementa, o coandro, o comiño e o tomiño.
- Nun vaso dissolve o bicarbonato de sodio na auga con gas e bótao á mestura da carne. Mestura todo ben e fai salchichas duns 10 cm de longo e 2 cm de diámetro.
- Pon as salchichas no frigorífico, mínimo un par de horas, o ideal sería toda a noite.
Maneiras de cociñar: á grella, 4 minutos e voltea ata que quede uniforme; no forno a 190 graos uns 20 minutos ou na tixola con aceite quente.
Serve o mici cun bolo e mostaza.