

wieprzowina słodko-kwaśna



ANNA217



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	0.5 kg
olej	
czosnek	3 ząbki
cebula	1 szt
zielona papryka	0.5 strąka
sok z pomarańczy	100 ml
miód ciemny płynny	1 łyżka
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
mąka kukurydziana	1 łyżka
ananas w puszcze	100 g
ogórek świeży	1 szt
sól	
pieprz	
ocet winny biały	1 łyżka
wódka	1 łyżka
sos sojowy	2 łyżki
Imbir mielony Prymat	1 łyżka
papryka czerwona	0.5 strąka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać wszystkie składniki marynaty, zalać pokrojony w kostkę schab. Przykryć i odstawić na 30 min do lodówki. Mięso razem z marynatą wrzucić na rozgrzany olej, usmażyć na złoty kolor. Wyjąć. Na tym samym oleju zrumienić przeciśnięty przez praskę czosnek, posypać imbirem, wymieszać i chwilę smażyć. Dodać posiekaną w piórka cebulę i pokrojone w kostkę papryki. Smażyć minutę cały czas mieszając. Dodać sok z pomarańczy, miód, koncentrat pomidorowy, i mąkę kukurydzianą. Gotować, mieszając póki nie zgęstnieje. Dodać pokrojony w kostkę ananas i ogórek pokrojony w plasterki. Zagotować, przyprawić do smaku i wymieszać z mięsem