

Wieprzowinka po chińsku z ryżem



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe bez kości	500 g
marchewka	1 sztuka
papryka czerwona	1/2 sztuki
przyprawa chińska smaków	1 łyżeczka
cebula biała	1 sztuka
czosnek	3 ząbki
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
ananas	2 plastry
sok z pomarańczy	100 ml
miód prawdziwy	1 łyżka
sól do smaku	
mąka ziemniaczana	1 łyżka
marynata	
ocet winny	1 łyżka
sos sojowy	3 łyżki
DODATKOWO:	
Imbir mielony Prymat	1/2 łyżeczki
wódka	1 łyżka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	szczypta
ryż	3-4 (ugotowany na sypko)
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso myjemy ,kroimy w drobną kostkę skądniki marynaty łączymy ze sobą i zalewamy mięso. Marynować 30 minut.
- KROK 2 Czosnek przeciskamy przez praskę dodajemy do mięsa łącznie z pokrojoną drobno cebulką i marchewką po czym dodajemy około 3 łyżki oleju i dusimy.W międzyczasie kroimy w łupki paprykę dodajemy do podduszonego mięsa ,doprawiamy przyprawami do smaku ,jeśli będzie mięso za suche dodajemy 1 szklankę wody i dusimy do miękkości mięsa,cały czas mieszając. Gdy mięso będzie prawie gotowe wlewamy sok z pomarańczy ,miód i koncentrat pomidorowy ,zagęszczamy sos mąką ziemniaczaną ,dodajemy pod koniec pokrojony drobno ananas,gotujemy jeszcze około 1 minuty po czym zestawiamy z ognia.Sos jest gotowy.
- KROK 3 W międzyczasie gotujemy na sypko ryż tak jak w przepisie na opakowaniu .Danie podawać gorące.