

Szynka po chińsku



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gotowana szynka w plasterkach	50 dkg
jajko	2 sztuki
 płynny miód	5 łyżek
mąka kukurydziana	3-4 łyżki
oliwa	3 łyżki
ananas z puszki	3 plasterki
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szynkę pokroić na paseczki szerokości 2-3 cm. Jajka ubić z mąką i szczyptą soli na jednolitą masę. Maczać w niej plasterki szynki i smażyć na złoty kolor na średnim ogniu. Miód wymieszać z oliwą, wlać na patelnię i smażyć do chwili aż zacznie się karmelizować. Dodać usmażone paseczki szynki i podgrzewać, polewając karmelem, aż na szynce pojawi się karmelowa glazura. Przełożyć do salaterki i przybrać kawałkami ananasa.