

Wieprzowina w sosie słodko-kwaśnym

Przepis dodany przez użytkownika trini6



kuchnia chińska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- karkówka - 25 dag
- jajko -
- papryka - 2 szt.
- por -
- cebula -
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka(i)
- ananas - 1/2 szkl.
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka(i)
- sok pomarańczowy - 1 łyżka(i)
- sos sojowy - 1 łyżka(i)
- olej - 2 łyżka(i)
- sól ocet -

Etapy przyrządzania:

1.



Mięso pokroić i posolić

2.



Paprykę umyć, oczyścić z nasion i pokroić w paski

3.



Por umyć, pokroić w talarki

4.



Cebulę obrać i posiekać

5.



Ananasa pokroić

6.

Jajko wymieszać z 3 łyżkami mąki ziemniaczanej, zanurzać w nim mięso i smażyć na oleju 5 min.

7.

Wyjąć mięso i na tym samym tłuszczu obsmażyć warzywa, dodać ananas, mięso oraz sos: łyżkę octu wymieszać z koncentratem, sokiem, sosem sojowym i łyżeczką mąki ziemniaczanej. Podgrzać 5-7 min. Podawać z ryżem.