Édes-savanyú sertéskaraj

25—35 Perc

Elkészítés

1 Az első lépésben közepes lángon hevítsd fel az olajat. Ezután kockázd fel a sertéshúst, tedd át egy tálba, és add hozzá a sertéssült fűszersót és a szójaszószt. Ezután keverd össze, és egy lyukacsos kanál segítségével a hús felét helyezd át a kukoricakeményítőt tartalmazó tálba. Az összes húsdarabot jól fedd be kukoricakeményítővel, és tedd át egy tiszta tányérra. Ismételd meg a többi húsdarabbal.

2 A következő lépésben a hús egy részét tedd a serpenyőbe az olajjal (vigyázz, hogy ne legyen túlzsúfolt a serpenyő), és időnként megkeverve süsd négy-öt percig. Vedd ki a megsült húst egy tányérra. Amíg a hús sül, az ananászt és a paprikát 1,5 x 1,5 cm-es kockákra, a hagymát pedig negyedekre vágd.

3 Most melegíts fel egy mély serpenyőt vagy wokot, és adj hozzá olajat. Ezután azonnal add hozzá a paradicsomsűrítményt és a fokhagymát, és pirítsd egy percig. Ezután add hozzá az ecetet, a vizet és a cukrot, és nagy lángon főzzük körülbelül két percig. Mehet bele a paprika, a hagyma és az ananász, és főzd további három percig. Keverd össze a szójaszószt és az alaplevet egy tálban.

4 Az utolsó lépésben a húst, a szójaszósz és az alaplé keverékét az ananásszal, a hagymával és a paprikával együtt tedd a serpenyőbe, és főzd tovább még három percig. Vedd le a tűzről, és tálald rizzsel és újhagymával.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

600 g	Kicsontozott karaj
1 ek	Szójaszósz
80 g	Kukoricakeményítő
0.5 db	Ananász
1 db	Kápia paprika
0.5 fej	Hagyma
250 ml	Olaj a sütéshez
1 ek	Sertéssült fűszersó

A szószhoz

2 ek	Szezámolaj
2 ek	Paradicsompaszta
2 gerezd	Fokhagyma
80 ml	Alma- vagy rizsecet
60 ml	Víz
80 g	Barnacukor
1 ek	Szójaszósz
1 tk	Kukoricakeményítő