

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

Ingrediente:

600 g	Carne de porc fără os
1 lingură	Sos de soya
80 g	Amidon
0.5 buc	Ananas
1 buc	Ardei roșu
0.5 buc	Ceapă
250 ml	Ulei pentru prăjit
1 lingură	Friptură de porc amestec de asezonare

Pentru sos:

2 linguri	Ulei de susan
2 linguri	Pastă de tomate
2 buc	Căței de usturoi
80 ml	Oțet de mere
60 ml	Apă
80 g	Zahăr brun
1 lingură	Sos de soya
1 linguriță	Amidon

Porc în sos dulce – acrișor

25–35 Min.

Pregătire

1 În primul pas, se încălzește uleiul la foc mediu. Se taie carnea de porc și se condimentează cu amestec de condimente pentru porc, sare și sos de soia. Se acoperă bine toate toate bucățile de carne cu amidon de porumb și se transferă pe o farfurie curată.

2 În pasul următor se pune carnea în tigaia cu ulei și se prăjește timp de patru-cinci minute, amestecând ocazional. Se scoate carnea prăjită pe o farfurie. În timp ce carnea se prăjește, se taie ananasul și ardeiul în cuburi de 1,5 x 1,5 cm, iar ceapa în sferturi.

3 Se încălzește o tigaie adâncă sau un wok și se adaugă ulei, apoi imediat concentratul de roșii și usturoiul și se lasă la prăjit timp de un minut. Se adaugă oțet, apă și zahăr și se gătește la foc mare timp de aproximativ două minute. Urmează piperul, ceapa și ananasul, care se gătesc încă trei minute. Se amestecă sosul de soia și supa într-un castron.

4 În ultimul pas, se adăugă carnea și amestecul de soia în tigaie cu ananasul, ceapa și ardeiul și se lasă la gătit încă trei minute. Se ia de pe foc și se servește cu orez și ceapa verde.