

Schab w sosie słodko-kwaśnym

25–35 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

600 g	Schab bez kości
1 łyżka	Sos sojowy
80 g	Skrobia kukurydziana
0.5 szt	Ananas
1 szt	Czerwona papryka
0.5 szt	Cebula
250 ml	Olej do usmażenia mięsa
1 łyżka	Przyprawa do Wieprzowiny

Na sos

2 łyżki	Olej sezamowy
2 łyżki	Koncentrat pomidorowy
2 ząbki	Czosnek
80 ml	Ocet jabłkowy lub ryżowy
60 ml	Woda
80 g	Cukier brązowy
1 łyżka	Sos sojowy
1 łżyeczka	Skrobia ziemniaczana

Przygotowanie

1. Rozgrzej olej na średnim ogniu. Pokrój wieprzowinę w kostkę, przełóż do miski, dodaj przyprawę do wieprzowiny oraz sos sojowy. Następnie wymieszaj i kuchenną łyżką z otworami przełóż połowę mięsa do miski ze skrobią kukurydzianą. Wszystkie kawałki mięsa dokładnie oprósz mąką kukurydzianą i przełóż na czysty talerz. Powtórz z resztą mięsa.
2. Na patelnię z rozgrzanym olejem włóż część mięsa (uważaj, aby nie przepełnić patelni) i smaż przez cztery do pięciu minut, od czasu do czasu mieszając. Usmażone kawałki schabu wyjmij na talerz. W międzyczasie pokrój ananasa i paprykę w kostkę 1,5 x 1,5 cm, a cebulę w ćwiartki.
3. Rozgrzej głęboką patelnię lub wok i wlej olej. Dodaj koncentrat pomidorowy, czosnek i smaż przez minutę. Następnie dodaj ocet, wodę, cukier i gotuj na dużym ogniu przez około dwie minuty. Dołóż paprykę, cebulę, ananasa i smaż przez kolejne trzy minuty. W misce wymieszaj sos sojowy i bulion.
4. W ostatnim kroku dodaj mięso oraz mieszankę soi i bulionu na patelnię z ananasem, cebulą, papryką i smażymy kolejne trzy minuty. Zdejmuj z ognia i podawaj z ryżem i dymką.

WSKAZÓWKA: Potrawę można posypać nasionami sezamu.