Slatko kisela svinjetina

25–30 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

600 g	Svinjskog karea bez kosti, u komadu
1 žlica	Soja umaka
1 žlica	Quick & Easy za Svinjetinu
80 g	Gustina
0.5 kom	Ananasa
1 kom	Crvena paprika
0.5 kom	Glavice luka
250 ml	Ulja, za prženje mesa

Za umak:

2 žlice	Sezamovog ulja
2 žlice	Koncentrata rajčice
2 kom	Češnja češnjaka
80 ml	Jabučnog ili rižinog octa
60 ml	Vode
80 g	Smeđeg šećera
1 žlica	Soja umaka
1 žličica	Gustina

Priprema

1. Zagrijte ulje na srednje jakoj vatri. Gustin prebacite u zdjelicu. Svinjetinu narežite na kockice, prebacite u zdjelu i dodajte Quick & Easy začin za svinjetinu i soja umak. Promiješajte i rupičastom žlicom prebacite polovicu mesa u zdjelicu s gustinom. Dobro obložite komadiće mesa gustinom i prebacite na čisti tanjur. Ponovite s ostatkom mesa.
2. Stavite dio mesa u tavu s uljem (pazite da ne pretrpate tavu) i pržite 4-5 minuta uz povremeno miješanje. Prženo meso izvadite na tanjur. Dok se meso prži narežite ananas i papriku na 1,5 x 1,5 cm kockice, a luk na četvrtine.
3. Zagrijte dublju tavu ili wok i dodajte ulje. Odmah dodajte i koncentrat rajčice i češnjak te pržite 1 minutu. Ulijte ocat, vodu i šećer i kuhajte na jakoj vatri oko 2 minute. Dodajte papriku, luk i ananas te kuhajte još 3 minute. U zdjelici pomiješajte soja umak i gustin.
4. U tavu s ananasom, lukom i paprikom dodajte meso i mješavinu soje i gustina te nastavite kuhati još 3 minute. Maknite s vatre i poslužite uz rižu i mladi luk.