



Свинско месо в сладко-кисел сос

⌚ 25—35 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Свинско месо, без кост
1 с.л.	Соев сос
1 с.л.	♦ Микс за свинско печено
1 бр.	Червена чушка
Половин	Ананас
Половин	Лук
2 с.л.	Сусамоово олио

За сладко-киселия сос

2 с.л.	Доматена паста
2 скилидки	Чесън
80 ml	Ябълков или оризов оцет
60 ml	Вода
80 g	Кафява захар
1 с.л.	Соев сос
1 ч.л.	Царевично нишесте

- 1 Нарежете месото на тънки парченца и овкусете с микса от подправки и соевия сос. Пригответе на тиган в малко олио.
- 2 През това време нарежете скилидките чесън фино, ананаса и чушката на кубчета, а лука на полумесеци.
- 3 Пригответе соса, като загреете малко олио на тиган и добавите доматената паста и чесъна. Пържете около една минута, разбърквайки постоянно. Изсипете оцета и водата в тигана, добавете захарта и гответе на висок огън около две минути. След това добавете чушките, лука и ананаса и гответе 2 минути, колкото да поомекнат леко.
- 4 Накрая сложете готовото месо в тигана със зеленчуците. Разбъркайте соевия сос с царевичното нишесте, изсипете в тигана, разбъркайте и гответе с капак около три минути.
- 5 Сервирайте с ориз и ситно нарязан зелен лук.

