




Wieprzowina słodko-kwaśna

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [chińska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

ryż - 20 dag

polędwiczka wieprzowa - 20-30 dag

czerwona cebula (mała) - 1 szt.

papryka czerwona lub żółta - 1 szt.

imbir - 3 cm

czosnek - 2 ząbek

czerwona papryczka chilli - 1/2-1 szt.

kolendra świeża - 1/2 pęk

przyprawa 5 smaków - 1 łyżeczka

mąka kukurydziana - 1 łyżeczka

sos sojowy - 2-3 łyżka

mała puszka ananasa - 1 opakowanie

ocet balsamiczny - 2 łyżka

sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagotować osoloną wodę i wrzucić ryż. Mięso pokroić w 2-cm kostkę. Obrać i pokroić cebulę w 2-cm kawałki. Przekroić na pół paprykę, oczyścić z nasion i pokroić w 2-cm kawałki. Obrać imbir i czosnek i pokroić w cienkie plasterki. Papryczkę chilli pokroić w cienkie plasterki. Nastawić wok lub sporą patelnię na dużym ogniu, a kiedy będzie już dobrze nagrzane wlać sporo oleju. Wrzucić mięso, dodać przyprawę chińską i wymieszać. Smażyć kilka minut, aż mięso zacznie brązowieć, po czym przełożyć je do miski. Dodać odrobinę oleju na patelnię i wrzucić pozostałe pokrojone składniki. Mieszając smażyć 2 min. Wsypać mąkę kukurydzianą, wlać 2 łyżki sosu sojowego i wymieszać. Smażyć 30-40 sekund, następnie dodać ananasa z sokiem, mięso i ocet balsamiczny. Jeżeli to konieczne – doprawić. Sprawdzić czy mięso jest gotowe i zdjąć z ognia. Podawać z ugotowanym ryżem.