

detkityumen.ru

СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Мякоть свинины 500 гр.

Морковь 1 шт.

Красный перец 1 шт.

Желтый (зеленый) перец 1 шт.

Лук 1 шт.

Ананас 150 гр.

Растительное масло 3 ст./л.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА

Мука 100 гр.

Разрыхлитель для теста 1 ч./л.

Вода 150 гр.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КИСЛО-СЛАДКОГО СОУСА

Томатная паста 5 ст./л.

Сахар 100 гр.

Яблочный уксус 5 ст./л.

Кукурузный крахмал 2 ст./л.

Вода 200 гр.

Ананасовый сок (сироп) 3 ст./л.

Соевый соус 3 ст./л.

Приготовление:

Свинина в кисло-сладком соусе - это китайское блюдо, которое очень популярно во всем мире. Кусочки мяса сначала окунают в тесто и обжаривают, а затем обогащают обжаренными овощами и вкусным кисло-сладким соусом. Приготовить это блюдо в домашних условиях очень просто и быстро и результат вас обязательно порадует! Традиционная версия этого блюда включает в себя жарку свинины, покрытой тестом, но если вы хотите приготовить более легкую версию, то можете просто обжарить мясо в небольшом количестве горячего масла.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТЕ УВИДЕТЬ ПО [Ссылка](#)

12.03.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/660/