



Wieprzowina w sosie słodko-kwaśnym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Krok 1

Wieprzowinę umyj, oczyść i osusz. Pokrój w ok. 2,5 cm kawałki.

Krok 2

Zielone cebule posiekaj. Seler pokrój na ok. 1 cm kawałki. Paprykę pokrój w kostkę. Cebulę pokrój w kliny.

Krok 3

Umieść wieprzowinę w średniej misce. Dopraw sosem sojowym, solą i cukrem do marynaty.

Krok 4

Dodaj białko jajka i zieloną cebulę. Wymieszaj, aż wszystko się dobrze połączy. Przykryj i wstaw do lodówki na co najmniej godzinę.

Krok 5

Rozgrzej 1 litr oleju do 185°C w dużym rondlu o grubym dnie lub frytkownicy. Obtocz wieprzowinę w mące kukurydzianej.

Krok 6

Smaż w gorącym oleju, aż równomiernie się zarumieni, przez ok. 10 minut. Odcedź na ręcznikach papierowych i odstaw.

Krok 7

Rozgrzej olej w woku na średnim ogniu. Dodaj seler, paprykę i cebulę. Smaż, aż zmiękną, przez ok. 5 minut. Dopraw szczyptą cukru i soli. Zdejmij z ognia i odstaw.

Krok 8

W dużym rondlu wymieszaj 1 szklankę wody, ¾ szklanki cukru, ocet jabłkowy, ketchup, sos sojowy i sól. Doprowadź do wrzenia na dużym ogniu.

Krok 9

Dodaj usmażoną wieprzowinę, mieszankę warzyw i kawałki ananasa razem z sokiem.

Krok 10

Ponownie doprowadź do wrzenia, a następnie wymieszaj pozostałą ¼ szklanki wody z mąką kukurydzianą. Gotuj, aż sos zgęstnieje i będzie gorący, około 2 minut. Podawaj z ulubionymi dodatkami. Smacznego!

Składniki:

450 g łopatki wieprzowej
1 l oleju roślinnego
½ szklanki mąki kukurydzianej
1 łyżka oleju roślinnego
3 łydzy selera
1 średnia zielona papryka
1 średnia cebula
1 szczypta białego cukru
1 ¼ szklanki wody
¾ szklanki białego cukru
⅓ szklanki octu jabłkowego
¼ szklanki ketchupu
½ łyżeczki sosu sojowego
¼ łyżeczki soli
1 puszka ananasa w kawałkach
2 łyżki mąki kukurydzianej
sól

Marynata:

1 łyżeczka sosu sojowego
1 łyżeczka soli
¼ łyżeczki białego cukru
1 białko jajka
2 zielone cebule