



kęski wieprzowo-pomidorowe

Autor: mileneczka5

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Na patelni rozgrzej olej, dodaj mięso i smaż aż się przyrumieni. Przełóż na talerz i odstaw. Zmniejsz ogień na średni i wlej resztę oleju a następnie smaż pokrojona w kosteczkę cebulę a na koniec dodaj dodaj również drobno pokrojony czosnek i imbir. Gdy cebula będzie miękka, dodaj pomidory. Wlej bulion i mieszając doprowadź do wrzenia. Gotuj chwilę, po czym dodaj sos sojowy, keczup oraz cukier. Mięso wrzuć na patelnię aż wszystko razem się dobrze i podgrzeje. Można chwilę wszystko podduścić pod przykryciem. Przypraw do smaku solą i pieprzem, polej olejem sezamowym. Rady Podawaj z warzywami i ryżem albo kaszą.

50 -60 dag szynki wieprzowej pokrojonej w kostkę

cebula

2 ząbki czosnku

kawałek świeżego imbiru długości 4 cm obrany i pokrojony w cienkie plasterki

3 obrane ze skórki pomidory grubo poszatowane

200 ml bulionu drobiowego lub wołowego

3 łyżki sosu sojowego

6 łyżek keczupu

1 łyżka cukru

sól i zmielony biały pieprz

1 łyżka oleju sezamowego