

Сладко-кисело свинско

2 порции

СЪСТАВКИ

Съставки:

200 г свински пържоли от плешки, нарязани на кубчета по 2 см

100 г царевично брашно,

подправено с $\frac{1}{4}$ ч. л. сол

$\frac{1}{4}$ ч. л. черен пипер

$\frac{1}{2}$ лук, нарязан

$\frac{1}{2}$ зелен пипер, нарязан

растително олио за пържене

За маринатата:

1 ч. л. **сусамово олио**

$\frac{1}{2}$ ч. л. гранулирана захар

1 ч.л. лек **соев сос**

1 яйце

За соса:

4 с.л. доматиен кетчуп

4 с. л. **оризов или бял винен**

оцет

винен оцет

4 ч. л. гранулирана захар

$\frac{1}{2}$ ч. л. **тъмен соев сос**

Алергените са отбелязани с

удебелен шрифт.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Добавете съставките за марината към свинското и с ръцете си разбъркайте парчетата, докато се покрият равномерно, след това добавете овкусеното царевично брашно и го втрийте в месото. Месото първо ще започне да се слепва на бучки, но ще започне да се отделя, докато продължавате да го разбърквате. След като цялото месо се отдели напълно е готово за пържене.

Сладко-кисело свинско

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Напълнете наполовина голяма тенджерка, уок тиган или фритюрник с растително олио и загрейте до 180°C или докато потопен в олиото връх на дървена клечка или шиш не започне да пращи след около секунда. Внимателно добавете маринованото месо и го запържете до златисто кафяво, около 5-6 минути. Парчетата се изваждат внимателно с решетъчна лъжица и се отцеждат добре върху чиния, покрита с домакинска хартия.

Смесете съставките на соса в малка купа или ramekin. Поставете всички съставки в чиния, но разделени, включително лука и чушките, следвани от свинското месо и след това соса.

В тиган уок загрейте 1 супена лъжица растително масло на силен огън, докато стане горещо. Добавете лука и черния пипер, ако използвате, и разбърквайте за 1 минута, докато лукът леко покафенее, след това изсипете соса и го оставете да заври силно.

След като заври, добавете парчетата свинско и разбъркайте няколко пъти, за да се смеси всичко. След като заври, добавете парчетата свинско и разбъркайте няколко пъти, за да се смеси всичко. Сервирайте веднага.