

Slatko slana svinjetina



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** svinjetine, isecene na kocke
- **1/2 kašicicesoli**
- **1 kašicicasoje**
- brašno
- 1 paradajz
- 1 crni luk
- 1 žumance
- biber
- **150 g** komadica ananasa
- 1 šargarepa
- **1/2 šoljeslano** slatkog sosa
- 1 babura

Slatko kiseli sos:

- **1/3 šoljepirinčanog** sirceta
- **4 kašikesmedjeg** šecera
- **1 kapikaparadajz** kecapa
- **2 kašicice** gustina rastvorenog u 4 kašicice vode
- **1 kašicicasoje**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Posolimo svinjetinu i sipamo soja sos. Uvaljamo u brašno, pa u žumance pa u brašno. Pecemo u dosta ulja dok ne porumeni. Isecemo paradajz na 8 komada. Isecemo crni luk na 8 komada. Isecemo baburu na trake. Iz voka izvadimo svinjetinu na kuhinjski papir. Ocedimo ulje. U isti vok dodamo crni luk i baburu u 1 kašiku ulja i dinstamo 1/2 minuta. Dodamo 1/2 šolje slatko kiselog sosa i prokuvamo 1 minut. Uspemo paradajz, ananas i samo promešamo. Dodamo svinjetinu i iskljucimo ringlu.

*Slatko kiseli sos: 1/3 šolje pirincanog sirceta (ili zamenite drugim jakim sircetom), 4 kašike smedjeg šecera, 1 kašika paradajz kecpa, 2 kašicice gustina rastvorenog u 4 kašicice vode, 1 kašicica soje.

Za sos: Umešamo sve sastojke i pustimo da prokuva dok se zgusne.

Savet

Ovo je jedno od onih jela na koje prvo budemo skeptini, a onda ponemo da ga redovno pravimo. Jela sam ga u raznim restoranima, ali nikad nije bilo bolje nego ovo što napravimo kod kue. Po mom skromnom mišljenju to je zbog toga što u restoranskoj verziji, koriste previše brašna, a premalo mesa. Probajte videete da je jako ukusno.