

Domaca slanina u soja sosu



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** sveže, mesnate, slanine

Marinada:

- **80 ml** soja sosa
- **1 kašik** acili sosa
- **1 kašicica** kurkume
- **1 kašicica** karija
- **1 kašicica** umbira (u prahu)
- **1 kašicica** belog luka, u prahu
- **2 kašicice** mlevenog, crvenog bibera
- **1 kašicica** mlevenog, crnog bibera
- **2 kašice** aleve paprike
- **2 kašike** suvog biljnog zacina
- **200 ml** crnog piva

I još:

- **100 ml** crnog piva

Priprema

Sastojke za marinadu staviti u dublju posudu, pa ih dobro sjediniti. Slaninu iseci na parcice, po želji, i staviti je

u posudu sa marinadom. Dobro promešati, tako da svako parce bude obloženo marinadom. Pripremljenu slaninu ostaviti, najmanje, dva sata u frižider.

Staviti ulje u veci tiganja i staviti ga na šporet, da se ugreje. Izvaditi slaninu iz frižidera, pa je staviti na, zagrejano, ulje da se prži. Kada dobro porumeni, sipati malo (100 ml) crnog piva, poklopiti i, na tihoj temperaturi, dinstati, da se dobro isprži. Pri kraju prženja pustiti da tecnost ispari i poslužiti jelo.

Savet