

Slatko slana svinjetina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog file
- **1/2** sveceg ananasa ili konzerva ananasa
- **2 šolje** secena zelena paprika, šargarepa,
- mali kukuruz (baby corn)
- 2 crna luka
- **1 šolja** prezli
- 2 jajeta
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** mleka

Za sos:

- **1/2 šolje** soka od ananasa ili vode
- **1/4 šolje** šećera
- **1/4 šolje** sirceta
- **2 kašike** paradajz sosa
- **2 kašike** soja sosa
- **1/2 kašice** soli i bibera
- **1 kašika** gustina

Priprema

Iseci file na kocke. Pomešaj 2 jajeta i 2 kašike mleka malo soli i bibera u ciniju, stavi prezle u drugu ciniju i brašno u trecu Provuci kocke mesa kroz brašno onda kroz jaja i onda kroz prezle.

Ja volim da dodam što više povrca, narocito u ovom slucaju ananans. Ako imate mogucnosti da koristite svež ananas, on daje poseban ukus celom jelu. Iseci luk u velike komade, iseci paprike i šargarepu i ananas u krupne kocke.

Spremamo svinjetinu: Ja nemam fritezu, pa koristim dublji tiganj ili šerpu i tu zagrejem ulje od suncokreta. Budite prisutni dok se ulje zagreva narocito ako vam se nešto radoznalo i decije mota oko nogu.

Fritirajte svinjetinu 5 do 10 minuta. Prezle ce dobiti tamno braon boju. Presecite jedan komad da se uverite da je meso dobro ispeceno. Izvadite sada meso i na kuhinjskom papiru ostavi oko 5 minuta, da se ocedi.

Pomešaj sve sastojke za sos osim gustina. U šerpi to zagrej. Dodaj povrce i dinstaj oko 15 minuta. Pomešaj gustin sa malo vode i sipaj u šerpu. Promešaj. Sos ce se zgusnuti.

Ja volim da na kraju dodam svinjetinu u sos i dobro promešam. Vi možete i služiti posebno. Uz ovo odlicno ide kuvani jasmin pirinac.

Savet