

Svinjetina sa povrćem i soja sosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je

- **400 g** svinjskog buta
- **1 kes** balkanske mešavine
- **5 kašika** soja sosa
- **1 kašik** gustina
- **5 kašika** ulja
- **1 kašicica** cili sosa
- **po potrebi** bibera
- **po potrebi** soli
- **2,5 dl** vode

Priprema

Svinjsko meso iseci na kockice posoliti ga i pobiberiti. U dublji tiganj sipati ulje i staviti meso da se prži, kad je gotovo izvaditi ga iz tiganja.

U tiganj u kome smo pržili meso dodati balkansku mešavinu i dinstati na laganoj vatri po potrebi dodavati vode, kada povrće omekša vratiti meso u tiganj. Razmutiti soja sos sa brašnom i dodati 2,5 dl vode i to sipati u tiganj, dodati i cili sos. Po potrebi posoliti i krckati na laganoj vatri još 15 minuta.

Savet

Uz ovo jelo služiti pirina? kao prilog.