

Wieprzowina w sosie śliwkowo-ananasowym



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **674** Ocena: **41044**

 5-6 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- szynka wieprzowa 1 kg
- sos sojowy 3 łyżki
- pieprz czarny mielony, sól
- masło 3 łyżki
- śliwki węgierki (mrożone) 400g
- ananas z puszki 3-4 plasterki
- oliwa z oliwek 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Śliwki rozmrozić. Mięso posolić, skropić sosem sojowym (2 łyżki), wstawić na 15 minut do lodówki.
Rozgrzać masło, wrzucić śliwki węgierki i pokrojone plastry ananasa. Całość smażyć kilka minut, dodać 6 łyżek wody, dusić 5 minut.
Sos mamy gotowy.

Mięso obsmażyć z obu stron na oliwie z oliwek. Przyprawić odrobiną czarnego pieprzu, podlać szklanką wody wymieszanej z łyżką sosu sojowego. Mięso dusić do miękkości, na wolnym ogniu. Podawać z sosem owocowym.
- 2 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: