



przepisy.pl

Szynka w miodzie na sposób chiński



Składniki:

- Wieprzowina od szynki - 600 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 30 gramów
- płynny miód - 6 łyżek
- ananas z puszki - 3 plastry
- jajka - 2 sztuki
- mąka kukurydziana - 4 łyżki
- olej - 5 łyżek

 30 minut  6 osób  Łatwe

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wieprzowinę pokrój najpierw w cienkie plastry, a potem w paski o długości około 5 centymetrów. Posyp przyprawą Knorr.
2. Jajka zmieszaj z mąką i obtocz w tym mięso. Na patelni rozgrzej 2 łyżki oleju i podsmaż mięso na złoty kolor, po czym odsącz je z tłuszczu.
3. Miód wymieszaj z 3 łyżkami oleju i smaż, aż zbrązowieje. Nie przestawaj mieszać!
4. Dodaj paski mięsa i ciągle mieszaj, aby pokryły się karmelem. Mięso przełóż do miseczek, udekoruj pokrojonymi plasterkami ananasa i podawaj z ryżem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl