



przepisy.pl

Wieprzowina w sosie słodko-kwaśnym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 400 gramów
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr** - 1 opakowanie
- świeży imbir - 1 łyżeczka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- świeża kolendra - 1 pęczek
- mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- cebula czerwona - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryczka chili - 0.5 sztuk
- woda - 250 mililitrów
- sos sojowy - 4 łyżki
- olej - 30 mililitrów
- olej sezamowy - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Polędwiczki pokrój w cienkie plastry i zamarynuj w oleju sezamowym, sosie sojowym, dodaj imbir, pokrojoną kolendrę oraz posiekany czosnek.
2. Następnie plastry mięsa oprósz mąką i obsmaż na mocno rozgrzanym oleju. Zdejmij z patelni.
3. Cebulę oraz papryki pokrój w paski. Zawartość opakowania Fix Knorr wymieszaj ze szklanką wody.
4. Ponownie rozgrzej patelnię, przesmaż warzywa i wlej przygotowany Fix. Całość zagotuj, dodaj z powrotem mięso i gotuj jeszcze chwilę. Gotowe danie podawaj z ryżem lub makaronem.

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