
Sos słodko-kwaśny do wieprzowiny

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3270 razy.

Kawalki taniej, tłustawej wieprzowiny należy albo bardzo mocno obsmazyc na patelni, albo obsmazyc na grillu, co jest lepsze. Następnie to mieso ulozyc w naczyniu do zapiekanek i zalac następującym sosem: W małym garnuszku polaczyc 4 łyżki cukru, 3 łyżki octu, 1 mała puszkę ananasow, pokrojonych na małe kawalki, i sok z tej puszki, 1 szklanke ketchupu, 1 łyżke korzenia imbiru, najlepiej surowego startego, albo suchego startego, 1/2 szklanki wody, 1 łyżeczka soli, 1/2 łyżeczki pieprzu, doprowadzić do wrzenia i zalac mieso. Piec w srednio goracym piekarniku 1 godzinie. Od czasu do czasu przewracac mieso. Podawac z ryzem albo bulkami z pary.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Niestety sos byłby świetny gdyby nie zbyt dużo imbiru. moim zdaniem wystarczy tyle samo co pieprzu, tylko odrobinę, gdyż stał się on dominującym smakiem, zbyt piekącym. Pozdrawiam.
Nadesłał(a): Zofia Mongard <monti4@wp.pl> 2005-12-31 14:12:36