

---

# Sos słodko-kwaśny do wieprzowiny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3212 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 lyzki cukru, 3 lyzki octu, 1 mała puszkę ananasow, pokrojonych na małe kawalki, i sok z tej puszki, 1 szklanke ketchupu, 1 lyzke korzenia imbiru, najlepiej surowego startego, albo suchego startego, 1/2 szklanki wody, 1 lyzeczka soli, 1/2 lyzeczki pieprzu, doprowadzic do wrzenia i zalac mieso. Piec w srednio goracym piekarniku 1 godzine. 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