



Месо со зеленчук во слатко-кисел сос

Фичо ќе подготви брз ручек на кинески начин, месо со зеленчук во слатко-кисел сос.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **30 до 60 минути**

Состојки:

- 300 грама свинско каре
- 1 лажичка нишесте
- малку сончогледово масло (може и сусамово)

За СОС ќе ви треба:

- 100 мл доматиен сос
- 200 мл вински оцет
- 9-10 лажици кафеав шеќер
- зелена пиперка
- кромид
- ананас

Ќе ви треба и:

- едно пакетче нудли

Чекор 1

Месото ќе го исечкате на тенки шнитови. Маринирајте го во нишесте со масло.

Чекор 2

На коцки исечкајте ја пиперката, кромидот и ананасот. Треба да бидат иста големина.

Чекор 3

Во садот за сос сипете го доматиеното пире, оцетот и шеќерот.

Чекор 4

Во Вок тавата ставете малку повеќе растително масло. Растителното масло е поотпорно на температура. Пржете го месото околу 15 минути.

Чекор 5

Нудлите ставете ги во зовриена вода само две минути.

Чекор 6

Во Вок тавата со месо додадете го сосот, потоа додадете ги нудлите и сервирајте.



Совет

Доколку не сакате свинско, овој рецепт може да го подготвите и со пилешко или телешко месо.

Користени производи:



Делициа Вок тава



Делициа Сад за сос



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk