

Vepřové s ananasem

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 1 nakrájená cibule
- 1 lžíce rozdrceného zázvoru
- 2 utřené stroužky česneku
- 4 plátky ananasu nakrájené na kousky
- 4 rozmixovaná rajská jablka
- 4 lžíce oleje
- 6 lžic vinného octa
- 3 lžíce cukru
- 1 lžíce soli
- 1 kg vepřového masa rozkrájeného na malé kousky
- 1 lžíce škrobu

Postup

Den předem smíchejte maso, sůl, vinný ocet, zázvor a česnek. Následující den vyjměte maso a přidejte osmaženou cibuli. Nechte vařit na mírném ohni 10 minut, občas zamíchejte. Pak přidejte rajská jablka, zázvor, cukr, nechte ještě vařit 15 minut. Přidejte ananas a připravený škrob. Přidejte sůl a cukr podle chuti. Zamíchejte a nechte vařit ještě 10 minut. Podáváme teplé.

Poznámka

Madagaskar, Radio Vltava