

עוף חמוץ מתוק

מילוי:

- 500 גרם חזה עוף
- 1 בצל גדול
- 1 פלפל ירוק/צהוב
- 1 גמבה אדומה
- 1 כף עמילן
- 1 כף רוטב סויה
- 4 פלחי אננס
- 3 כפות שמן

רוטב:

- חצי כוס מיץ אננס
- 1 קופסת רסק עגבניות
- 2 כפות סוכר
- 2 כפות חומץ
- 2 כפות רוטב סויה
- 1 כף עמילן

1. חותכים את הבשר לקוביות.
2. מכינים בלילה של כף סויה, כף עמילן ומערבבים עם הבשר. משרים לפחות 20 דקות.
3. חותכים גמבה, פלפל ובצל לגודל בינוני. מטגנים בשמן חם במחבת לא יותר מ-3 דקות.
4. מוציאים ירקות, מכניסים את הבשר עד שמשנה צבע ללבן ומכסים במשך 5 דקות.
5. מחזירים את הירקות למחבת ומוסיפים אננס.
6. מכינים את הרוטב ומוסיפים אותו. מבשלים עוד 3 דקות וזהו.