



Chińska wieprzowina w 5 smakach

 4 porcje

 1 godzina 35 minut

Składniki

- 375 g filetów wieprzowych, pokrojonych w kostkę o boku 1 cm
- suszone grzyby, namoczone w gorącej wodzie, aby zmiękły, a następnie odcedzone
- 100 g słodkiej kukurydzy z puszki
- 170 ml wywaru warzywnego
- 200 g kawałków ananasa
- 1/2 papryki, pozbawionej pestek i pokrojonej w plasterki
- 110 g fasoli z puszki
- 1 czerwone chili, pozbawione nasion i drobno posiekane
- 2 cm świeżego imbiru, obranego i posiekanego
- 1 łyżka ciemnego sosu sojowego
- 2 łyżeczki mąki kukurydzianej

Przygotowanie

 1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

 2

Umieść wszystkie składniki w kielichu do gotowania i wymieszaj szpatułką.

 3

Gotuj.

 4

Gotuj.

 5

Gotowe do podania! Smacznego!