

Presa wieprzowa z sosem mango

2 porcje 25 minut

Składniki

- "4 ząbki czosnku, obrane
- 50 g oliwy z oliwek (plus 2 łyżeczki do patelni)
- 400 g miąższu mango, pokrojonego w kostkę
- 250 ml bulionu drobiowego
- 30 g octu
- 50 g brązowego cukru
- 30 g sosu sojowego
- 40 g ketchupu
- 1 presa wieprzowa, pokrojona w paski (600-700g)
- 2 szczypty soli
- 2 szczypty mielonego pieprzu
- garść szczypiorku, posiekanego"

Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść w nim 3 ząbki czosnku i 50 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.
2. Posiekaj.
3. Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.
4. Smaż saute.
5. Dodaj 400 g miąższu mango, 250 ml bulionu drobiowego, 30 g octu, 50 g brązowego cukru, 30 g sosu sojowego i 40 g ketchupu. Zamknij pokrywę kielicha.

6 Wymieszaj.

7 Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.

8 Duś.

9 Rozgrzej 2 łyżeczki oliwy na patelni, posyp filety wieprzowe solą i pieprzem, a następnie smaż, aż się zarumienią.

10 Dodaj zrumienione filety wieprzowe do kielicha do gotowania. Zamknij pokrywę kielicha.

11 Duś.

12 Przełóż na półmisek do podawania, posyp posiekanym szczypiorkiem i podawaj z pozostałymi kawałkami mango. Smacznego!