



Wieprzowina w sosie mango

 2 porcje

 25 minut

Składniki

- 3 ząbki czosnku
- 50 g oliwy z oliwek + 2 łyżeczki do smażenia
- 400 g pulpy z mango
- 250 ml wywaru drobiowego
- 30 g octu
- 50 g brązowego cukru
- 30 g sosu sojowego
- 40 g ketchupu
- 1 presa wieprzowa, pokrojona w plastry (około 600 - 700 g)
- 2 szczypty soli
- 2 szczypty pieprzu
- 1 pęczek szczypiorku, posiekany

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.

2

Umieść 3 g czosnku oraz 50 g oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Posiekaj.

4

Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Smaż saute.



Dodaj 400 g pulpy z mango, 250 g wywaru, 30 g octu, 50 g cukru, 30 g sosu sojowego oraz 40 g ketchupu. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.



Duś.



Rozgrzej 2 łyżeczki oliwy z oliwek na patelni. Wieprzowinę przypraw solą i pieprzem i smaż na patelni do zarumienienia.



Dodaj wieprzowinę do kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



Całość przełóż do miski, posyp szczypiorkiem i podawaj. Smacznego!