

Свинина в апельсиновом соусе



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- сок 1 апельсина;
- мёд - 4 ст. л;
- красный молотый перец - 1/2 ч. л.;
- соевый соус - 4 ст. л.;
- сок половины лимона;
- морковь - 1 шт;
- сладкий красный перец - 1 шт;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем свинину кубиками (как для шашлыка) и обжариваем 30 минут на среднем огне, солим.
3. Добавляем в свинину натёртую морковь и сладкий перец (нарезанный на полукольца), перемешиваем и обжариваем ещё 10 минут.
4. Пока жарится свинина, готовим соус: смешиваем мёд, сок апельсина (лично я мякоть тоже добавляю), красный молотый перец, соевый соус и сок половины лимона.
5. Заливаем наш соус в свинину, снова солим и, часто перемешивая, обжариваем ещё 10 минут.