

# Свинина "Яркая"



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- красный сладкий перец - 1 шт;
- жёлтый сладкий перец - 1 шт;
- оранжевый сладкий перец - 1 шт;
- зелёный сладкий перец - 1 шт;
- чеснок - 2 зубчика;
- апельсиновый сок - 1 стакан;
- уксус - 4 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Нарезаем свинину кубиками, солим, перчим и обжариваем 20 минут;
2. Заливаем апельсиновый сок, уксус и тушим 10 минут;
3. Добавляем сладкие перцы (нарезанные полукольцами), истолчённый чеснок и обжариваем ещё 10 минут;
4. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут.