

Wieprzowina na ostro

Wieprzowina na ostro – azjatycka uczta w 15 minut

Rozgrzewająca **wieprzowina na ostro** to prawdziwa eksplozja smaków prosto z Azji. Soczyste paski mięsa otulone pikantno-słodkim sosem hoisin, wzbogaconym o głębię sosu sojowego, słodycz miodu i delikatną kwasowość octu ryżowego, tworzą harmonijną kompozycję, która zachwyci nawet najbardziej wymagające podniebienia. To danie, które w zaledwie kwadrans przeniesie Cię w kulinarną podróż po Dalekim Wschodzie.

Dla kogo?

Wieprzowina na ostro to idealna propozycja dla miłośników wyrazistych smaków i kuchni azjatyckiej. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i na kolację we dwoje. Osoby ceniące sobie szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe posiłki docenią prostotę przygotowania przy jednoczesnym bogactwie smaku.

Na jaką okazję?

To danie idealnie sprawdzi się na szybki obiad w środku tygodnia, gdy brakuje czasu, a nie chcesz rezygnować z pełnowartościowego posiłku. Będzie też świetnym pomysłem na nieformalną kolację ze znajomymi, gdy chcesz zaskoczyć ich czymś wyjątkowym bez spędzania godzin w kuchni.

Czy wiesz, że...?

[Sos](#) hoisin, będący sercem tego dania, to tradycyjny chiński składnik kuchni kantonskiej. Ten gęsty, ciemny sos na bazie fermentowanej pasty sojowej i śliwek nadaje potrawie charakterystyczny, głęboki smak, który jest jednocześnie

słodki i pikantny.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z rodzajami ryżu! Aromatyczny ryż jaśminowy o delikatnie słodkawym posmaku lub basmati z nutą orzechową doskonale dopełnią charakter dania. Możesz też podać wieprzowiny z cienkim makaronem ryżowym lub dodać do niej świeże warzywa, jak papryka czy kiełki fasoli mung.