



Hapanimelää porsaanniskaa

Aineet: 1 kg porsaanniskaa
Mausteliemi:
½ dl soijaa
¼ dl viinietikkaa
2 tl sokeria
Kuorrutus:
2 munaa
4 rkl maissijauhoja
3 rkl vehnä jauhoja
Keittämiseen:
6 dl öljyä
Vihannekset:
2 paprikaa
1 purjo
½ kurkkua
2 ananasrengasta
pala tuoretta inkivääriä
Kastike:
2 dl kanalientä
1 dl ananaslientä
½ dl soijakastiketta
2 rkl viinietikkaa
1 rkl maissijauhoja

Valmistus: Leikkaa liha muutaman sentin mittaisiksi kuutioiksi. Sekoita mausteliemi ja pane lihat maustumaan muutamaksi tunniksi. Kääntelee välillä. Sekoita kuorrutusaineet kulhossa. Valuta lihapalat hyvin mausteliemestä ja pane ne kuorrutustaikinan joukkoon.

Kuumenna öljy. Kokeile sen lämpöä paistamalla yksi lihapala. Kypsyminen kestää 2-3 minuuttia keitä possukuutiot pienissä erissä. Nosta valumaan. Siivilöi öljy odottamaan toista käyttöä. Leikkaa paprikat palasiksi, purjo tukeviksi renkaiksi, kurkut kuutioiksi ja ananasrenkaat paloiksi. Voit käyttää myös pelkkää paprikaa ja purjon asemesta tai lisäksi tavallista sipulia.

Kurkun voit korvata jollakin muulla miedolla vihanneksella, esimerkiksi kesäkurpitsalla, tai jättää sen pois. Suikaloi kuorittu inkivääri. Sekoita kastikeaineet keskenään. Kuumenna padassa muutama ruokalusikallinen öljyä. Kaada vihannekset ja ananas pataan. Hämmennä noin kaksi minuuttia. Lisää kastike ja keitä hetki. Lisää kuorrutetut porsaanlihapalat ja kuumenna hyvin nopeasti. Tarjoa heti.