



Kanaa, lihaa tai kalaa hapanimeläkastikkeessa

Aineet: 1 kkp kanaa tai lihaa suikaleina
2 rkl öljyä
1 sipuli leikattuna kahdeksaan osaan
1/2 punaista paprikaa leikattuna n. 1 cm levyisiksi suikaleiksi, jotka puolitetaan
1/2 vihreää paprikaa, kuten edellä
tomaattia lohkoina
1/2 kkp ananaspaloja
hapanimeläkastiketta

Valmistus: Kuumenna öljy pannussa. Lisää liha- tai kanasuikaleet. Anna kypsentyä sekoittaen n. 3-4 min. ajan. Lisää sipuli ja paprika. Anna kypsyä 3 min. Lisää kastike ja sekoita. Lisää tomaatti- ja ananaspalat. Kaada tarjoiluvadille.

Mikäli käytetään kalaa, se paistetaan kokonaisen öljyssä, koristellaan viilloilla ja kastike kaadetaan kypsän kalan päälle. Voidaan myös käyttää valmiiksi fileoitua kalaa.