Свинина – 600 г;

Свинина «Сладко-острая»

Консервированные персики – 200 г;

Лук репчатый – 1 шт;

Морковь – 2 шт;

Томатный сок – 150 мл;

Винный уксус – 1 ч. л;

Крахмал – 1 ч. л;

Молотый кориандр – ½ ч. л;

Молотый сушеный чеснок – 1 ч. л;

Молотый имбирь – 1,5 ч. л;

Молотая паприка – 1 ч. л;

Сахар – 4 ч. л;

Перец чили – ⅓ ч. л;

Кунжут – по вкусу;

Соль – по вкусу;

Сладкий перец – 2 шт;

Соевый соус – 6 ст. л.

Мясо нарезать средними кусочками и обжарить на сильном огне в растительном масле до образования корочки, в процессе посолить.

К мясу добавить лук, нарезанный полукольцами, и морковь, нарезанную небольшими брусочками. Уменьшить огонь и жарить около 5 минут.

Болгарский перец нарезать средними ломтиками и добавить к свинине, обжаривать 5–7

минут.

Свинина «Сладко-острая»

В соевый соус добавить уксус и специи: кориандр, чеснок, имбирь, паприка, чили.

Добавить к мясу соус, соль, перемешать и тушить около 5 минут.

Добавить сахар, томатный сок, крахмал, кунжут и тушить 5–7 минут.

Персики нарезать средними кусочками, добавить к мясу и тушить около 15 минут.