

# Porc cu alune si stafide



Porc cu alune si stafide, o combinatie mai neobisnuita, dar extrem de reusita!

O mancare chinezeasca dulce si condimentata din carne de porc...cu garnitura de orez, bineinteles ☐ ...pe care am savurat-o la maxim!!!

Si aici, la delicioasa **impletitura de cod si somon** apare acest neobisnuit ingredient: stafida :))

## Ingrediente:

- 3 felii mai groase de carne de porc, taiate bucatele
- 3 morcovi
- 1 ardei capia
- putin ghimbir taiat fasii subtiri

- un pumn de alune
- un pumn de stafide
- sare, piper
- 2 lingurite zahar brun
- o jumătate linguriță condimente chinezești
- 2-3 linguri sos de soia
- marar și patrunjel (optional)
- orez fiert

## **Mod de preparare:**

Carnea de porc tăiată în bucățele se pune la prăjit în puțin ulei. Puteti folosi ori ceafa de porc, ori cotlet.

Se condimentează cu condimentele chinezești, iar când este prăjită se scoate din ulei.

În uleiul rămas punem morcovii tăiați feliate subțiri și îi lăsam la calit câteva minute. Adăugăm apoi 100 ml apă fierbinte, punem capacul și lăsam la fiert până când morcovii se înmoaie.

În continuare, adăugăm ardeiul fasii, apoi punem carnea de porc și amestecăm bine. Punem zahărul brun, sosul de soia și sare și piper după gust.

La sfârșit, adăugăm atât ghimbirul tăiat fasii cât și alunele și stafidele. Amestecăm totul foarte bine, potrivim de gust și punem marar și patrunjel verde.

Între timp, orezul se pune la fiert în apă cu sare și puțin ulei să nu se prindă, când e gata se pune capacul și se lasă cam 20 minute să se umfle în apă. Dacă vreți ca garnitura de orez să fie mai deosebită, puneți orezul fiert în boluri mici, unse cu ulei, nivelati suprafața cu dosul unei linguri și apoi rasturnați pe farfurie.

Mancarea se servește imediat ☐

E o rețetă simplă și gustoasă, pe care o poate pregăti oricine! Tot ce îmi doresc este să vă placă!!



Reteta preluata de la Alinasirazvan