

## מרכיבים

1 חבילה כדורי בשר צמחוניים

2 שיני שום קצוצות

1 פלפל צ'ילי פרוס לטבעות

1 כף ג'ינג'ר קצוץ לקוביות קטנות

1 פלפל אדום חתוך לקוביות גדולות

1 פלפל צהוב חתוך לקוביות גדולות

1 פלפל ירוק חתוך לקוביות גדולות

1 כוס אננס חתוך לקוביות קטנות

3 גבעולי בצלים ירוקים חתוכים באלכסון

1 כוס מיץ אננס

1/2 כוס מיץ תפוזים

2/3 כוס חומץ אורז

2/3 כוס קטשופ אסם

1/2 כפית מלח



דרגת קושי קל



משך 25 דקות



מנה 6 מנות

כשרוצים להכין משהו מיוחד ולא שגרתי, כשרוצים לשלב מתוק וחמוץ, שכרוצים צבעוניות בעיניים, זו בדיוק המנה!

## הוראות הכנה

## 1. להכנת הרוטב

יוצקים לסיר קטן את כל החומרים - מיץ אננס, מיץ תפוזים, חומץ אורז, קטשופ וחצי כפית מלח, מביאים לרתיחה ומצמצמים עד לדרגת סמיכות רצויה כרבע שעה.

## 2.

מחממים את הווק, ברגע שהוא מעלה מעט עשן מוסיפים כף שמן ומתחילים להקפיץ את הירקות לפי הסדר - שום, פלפל צ'ילי, ג'ינג'ר, פלפלים ואננס.

## 3.

מוסיפים את המיטבולס, מקפיצים כשתי דקות נוספות.

## 4.

מוסיפים את הרוטב ומתנים לו להצטמצם עם המיטבולס והירקות כשתי דקות, מכבים את הלהבה ומוסיפים את הבצל הירוק.

## 5. להגשה

מעטרים בשומשום קלוי ומגישים לצד אורז לבן.

המתכון של בת-חן דיאמנט

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL