

Édes-savanyú mártás

Hozzávalók:

1 db piros kaliforniai paprika
10 dkg szeletelt gomba
1 fej vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
1 kisdoboz paradicsompüré
1 db sárgarépa
10 dkg kockázott ananász (friss vagy konzerv)
3 evőkanál ketchup
2 evőkanál olaj
1 db húskeleskocka vagy 1/2 l alaplé
ízlés szerint:
só, fehér borecet, cukor, szecsuáni bors,
csilipehely vagy krém,



Elkészítés:

A vöröshagymát apróra vágjuk, és az olajon megdinszteljük, hozzáadjuk a nagyon vékony csíkokra vágott sárgarépát, a felkockázott gombát, paprikát, zellert, és a felaprózott fokhagymát. Kicsit pirítjuk, majd belekeverjük a paradicsompürét. Felöntjük a leveskockából, vagy alapléből készült lével. Hozzáadjuk az ananászt, sózzuk, ketchuppal, cukorral, szecsuáni borssal, csilivel és az ecettel ízesítjük, és készre főzzük. (Pirított csirkemellcsíkokkal, üvegtésztával tálaljuk.)