



## Magushapu vokiroom

*Meeldiv vokiroom magushapu kastmega!*

400 g sealiha, ribadeks lõigatud  
2 sl õli  
0,25 värsket ananassi  
1 kollane sibul, ribadeks lõigatud  
1 punane paprika, ribadeks lõigatud  
1 porgand, ribadeks lõigatud  
75 g suhkruneid  
1 pakk Santa Maria magus-hapu vokikaste  
1 roheline sibul, peeneteks ribadeks lõigatud  
lisandiks nuudleid või riisi

1. Prae liha õlis kõrgel kuumusel kuni see muutub kuldpruuniks. Seejärel tõsta liha kõrvale.
2. Kuumuta pannil uuesti õli ja lisa viilutatud köögiviljad. Prae umbes 1–2 minutit suurel kuumusel.
3. Lisa liha ja sega.
4. Vala sisse magushapu vokikaste ja sega.
5. Kaunista peeneks hakitud roheliste sibulatega ja serveeri nuudlite või riisiga.

Santa Maria Aasia toitude retseptikogu