

Gambori u slatko kiselom sosu

Za 4 osobe

½ kg gambora
3 kašike ulja
200 g brokolija
150 g ananasa
3 kašike belog vina
4 čena belog luka
10 g svežeg đumbira
1 kašika koncentrata od paradajza
1 dl kokosovog mleka
1 kašika meda
1 dl soka od pomorandže
biber i so po ukusu
1 kašika skroba
3 kašike vode

Marinada

4 kašike sosa od ostriga
1 kašičica smeđeg šećera
1 kašičica vode
1 kašičica sirćeta
1 kašičica ljute mlevene papričice

Prilog

kuvani pirinač

Dekoracija

peršun ili korijander

Način pripreme

1. U većoj posudi napraviti marinadu od navedenih namirnica, pa dodati gambore. Promešati da gambori upiju marinadu. Posudu ostaviti u frižider da odstoji.
2. U prokuvalu vodu ubaciti brokoli da se kuva. Kuvati minut-dva, da se delimično skuva, pa ga izvaditi u hladnu vodu.
3. Izrendati đumbir i beli luk. U dubokom tiganju zagrejati ulje, propžiti đumbir i beli luk, pa dodati belo vino. Smanjiti vatru i uz mešanje dodati kokosovo mleko, med, sok od pomorandže, koncentrat od paradajza, biber i so po ukusu.
4. Kada sos prokuva ubaciti gambore, seckani ananas i brokoli. Promešati i

kuvati oko 5 minuta. Razmutiti skrob sa 3 kašike vode, pa sipati u sos da se zgusne.

5. Servirati na kivanom pirinču, dekorisano sa seckanim peršunom ili korijanderom.