

Punjeni krastavci

Punjeni krastavci

2 veća krastavca (800 g)
2 kašike kukuruznog brašna
3 kašike suncokretovog ulja

Punjenje

250 g svinjskog mlevenog buta
1 belance
1 mladi luk
30 g đumbira
2 kašike crnog vina
2 kašičice šećera
1 kašičica susamovog ulja
2 kašike soja sosa
1 kašičica morske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera šarene mešavine
1 kašičica čilija sa morskom solju

Sos

300 ml pilećeg bujona
2 kašike soja sosa
2 kašike crnog vina
1 kašika sosa od ostriga
2 kašičice šećera
1 kašičica kukuruznog brašna
2 kašičice vode

Za serviranje

200 g ananasa
1 limeta
1 mladi luk

Način pripreme

Sos: U šerpici spojiti sve navedene sastojke i ostaviti na laganoj vatri uz povremeno mešanje.

Punjeni krastavci: U posudu sa mesom dodati belance, susamovo ulje, crno vino, šećer, sitno seckan đumbir i sitno seckan mladi luk. Promešati, pa dodati so, biber i soja sos. Krastavac iseći na kolutove debljine 3-4 cm. Izdubiti krastavac, ali ne do kraja. Ubaciti u svaki po malo brašna da pokupi višak tečnosti. Napuniti krastavce i posuti čilijem sa morskom solju. Svaki krastavac umočiti sa obe strane u kukuruzno brašno i prebaciti na zagrejan tiganj sa uljem. Propržiti sa obe strane i servirati na prepolovljenim kolutovima ananasa. Poslužiti uz krišku limete i isečenim mladim lukom. Na

kraju preliti sosom.