

Filipiński sisig wieprzowy z sosem sojowym i chili

Czas ogółem **45 min** 15 min Czas przygotowania **30 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Danie:

120 ml	oleju roślinnego
1,8 kg	karkówki wieprzowej, pokrojonej w drobną kostkę
500 g	wątróbki z kurczaka, drobno posiekanej
8	ząbków czosnku, drobno posiekanych
300 g	cebuli, drobno posiekanej
30 g	papryczki chili, drobno posiekanej
200 ml	<u>Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli</u>
100 ml	octu ryżowego
100 ml	soku z cytryny
200 g	majonezu

Dodatkowo:

10	tortilli, pokrojonych na ćwiartki i lekko podpieczonych na suchej patelni (ok. 600 g)
10	jajek, rozmiar M
50 ml	oleju
	Sól do smaku

Przybranie:

Zielona papryczka chili, grubo posiekana

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Rozgrzej olej na bardzo dużej patelni (np. patelni uchylnej). Dodaj karkówkę i wątróbkę i smaż przez 8–10 minut, aż się zrumienią.

Krok 2

Dodaj czosnek, cebulę i chili i smaż przez 4–5 minut, aż zmiękną i uwolnią aromat.

Krok 3

Wlej Sos sojowy Kikkoman o obniżonej zawartości soli, ocet i sok z cytryny i gotuj na małym ogniu przez 15 minut, aż smaki się połączą. Zdejmij patelnię z ognia i dodaj majonez. Mieszaj do uzyskania kremowej konsystencji.

Krok 4

W międzyczasie rozgrzej olej na dużej patelni lub na płycie żeliwnej. Wbijaj jajka jedno po drugim i smaż przez 3–4 minuty. Jajka sadzone dopraw solą.

Krok 5

Na gorące mięso nałóż jajka sadzone i zielone chili. Podawaj z tortillami.