KIKKOMAN

Tacos z wieprzowiną i marynowaną cebulą

Czas ogółem **750 min**

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Mięso:

2 kg	łopatki wieprzowej
100 ml	soku ananasowego
300 ml	soku pomarańczowego
150 ml	Sos sezamowy Kikkoman
60 g	ząbków czosnku
1 łyżka	mielonego kminku
1 łyżka	słodkiej papryki
1 łyżeczka	czarnego pieprzu, świeżo zmielonego

Marynowana cebula:

1 kg	czerwonej cebuli
150 ml	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
150 ml	octu ryżowego
250 ml	wody
250 g	brązowego cukru
1 łyżeczka	nasion kolendry
1	świeżej kolendry

Tacos:

20	tacos pszennych (małych miękkich tortilli)
150 g	kwaśnej śmietany
100 g	prażonych orzechów nerkowca
300 ml	Sos sezamowy Kikkoman
200 g	startego cheddara
200 g	świeżej kolendry

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Mięso: Wieprzowinę pokrój w cienkie paski. Wymieszaj w misce pozostałe składniki. Dodaj mięso i odstaw do zamarynowania na minimum 12 godzin.

Marynowana cebula: Cebulę pokrój w cienkie krążki. W misce wymieszaj wodę z cukrem. Dodaj ocet, Sos sojowy Kikkoman, nasiona kolendry i świeżą kolendrę. Marynuj cebulę przez minimum 1 godzinę.

Tacos: Wieprzowinę obsmaż z obu stron. Podgrzej tacos.

Sposób podania: Tacos podawaj z wieprzowiną, marynowaną cebulą, Sosem sezamowym Kikkoman, cheddarem, orzechami, kwaśną śmietaną i świeżą kolendrą.