

Filipínské vepřové sisig se sójovou omáčkou a čili

Celkový čas vaření **45 min.** 15 min. Doba přípravy **30 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na pokrm:

120 ml	rostlinného oleje
1,8 kg	vepřové krkovice, nakrájené na malé kostky
500 g	kuřecích jater, jemně nasekaných
8	stroužků česneku, jemně nasekaných
300 g	cibule, jemně nasekané
30 g	čili, jemně nasekaného
200 ml	<u>Kikkoman Sójová omáčka</u> <u>přirozeně fermentovaná</u> <u>se sníženým obsahem</u> <u>solí</u>
100 ml	rýžového octa
100 ml	citronové šťávy
200 g	majonézy
Další:	
10	tortilla wrapů, nakrájených na čtvrtiny a lehce opečených na suché pánvi (cca 600 g)
10	vajec, velikost M
50 ml	oleje Sůl podle chuti
Ozdoba:	
	Zelené čili, nahrubo nasekané

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

V opravdu velké pánvi (např. sklopné pánvi) rozežřete olej. Přidejte vepřovou krkovicu a játra a opékejte 8–10 minut, dokud se ze všech stran dobře neopečou.

Krok 2

Přidejte česnek, cibuli a čili a restujte 4–5 minut, dokud nezměknou a nezačnou vonět.

Krok 3

Přilijte Sójovou omáčku Kikkoman se sníženým obsahem soli, ocet a citronovou šťávu a na mírném ohni vařte 15 minut, aby se chutě propojily. Poté pánev stáhněte z ohně a vmíchejte majonézu, dokud nevznikne krémová konzistence.

Krok 4

Mezitím ve velké pánvi nebo na grilu rozežřete olej. Postupně rozklepněte vejce a smažte je 3–4 minuty. Smažená vejce osolte.

Krok 5

Horké maso doplňte smaženými vejci a zeleným čili a podávejte s tortillami.