

Χριστουγεννιάτικη γλυκόξινη τηγανιά

Υλικά

- 1kg χοιρινό σε λωρίδες
- 20g Καρύκευμα Όλυμπος (Κωδ. 40606)
- 150g Σάλτσα BBQ Missouri (Κωδ. 50667)
- 150g Γέμιση Χριστουγεννιάτικη (Κωδ. 55015)
- 40g Κρεμμύδι Καβουρδισμένο σε λίπος (Κωδ. 874)
- 100g κολοκυθάκι
- 100g καρότο
- 150gμανιτάρια κονσέρβα στραγγισμένα

Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε το χοιρινό με το Καρύκευμα Όλυμπος. Προσθέτουμε τη Σάλτσα BBQ Missouri, τα μανιτάρια και τη Χριστουγεννιάτικη Γέμιση.
2. Κόβουμε σε λεπτές λωρίδες τα λαχανικά με μαχαίρι ή με το ειδικό εργαλείο.
3. Απλώνουμε την τηγανιά σε ένα δισκάκι και γαρνίρουμε αποπάνω με τα λαχανικά και τις νιφάδες κρεμμυδιού.

Οδηγίες Ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο στους 180°C για 35 λεπτά περίπου ή εναλλακτικά σε καυτό τηγάνι με λάδι.

