



Les plats principaux

Émincés de porc en sauce aigre-douce

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes riz
400 grammes d'escalopes de porc (en lamelles)
150 grammes de brocoli (les fleurs)
100 grammes pois mange-tout
1 zoetzure saus (bocal , Suzi Wan)
huile végétale

Méthode de préparation

Cuisez le riz selon les indications de l'emballage. Cuisez la viande brune dorée dans un peu d'huile. Retirez-la de la poêle. Cuisez les légumes à point.

Remettez la viande avec les légumes. Versez la sauce aigre-douce à côté et servez avec le riz.

