



4 asmenims reikės: 800 g kiaulienos; aliejaus (kepti); 1 šaukšto aliejaus; 2 svogūnų; 450 g konservuotų ananasų su skysčiu; 2 šaukštų kečupo; 400 g trintų konservuotų pomidorų; 300 ml MAGGI vištienos sultinio; 1 šaukštelio cinamono; 2 šaukštų kukurūzų miltų; 0,5 šaukštelio druskos; 100 ml vandens

Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir apkepinkite plonais griežinėliais supjaustytą kiaulieną. 1 šaukštą aliejaus supilkite į puodą, sudėkite supjaustytus svogūnus, 5 minutes pakaitinkite. Įmeskite susmulkintus konservuotus ananasus (su skysčiu), pomidorus, sudėkite kečupą, supilkite sultinį, pagardinkite cinamonu ir troškinkite 15 minučių. Pridėkite kiaulienos ir troškinkite dar 10 minučių. Kukurūzų miltus sumaišykite su vandeniu ir įmaišykite į troškinį. Pagardinkite trupučiu druskos. Patiekite su virtais ryžiais.