Pui dulce acrisor cu orez

Ingrediente

- 1 lingura de ulei;
- 4 bucati de piept de pui Galinto, feliate;
- 2 ardei rosii, curatati de cotor si seminte si taiati în bucati;
- 2 ardei galbeni, curatati de cotor si seminte si taiati în bucati;
- 2 cepe mari rosii, taiate mare;
- 100 g stiuleti de baby corn;
-100 g pastai de mazare dulce;
- 100 g de ananas proaspat, taiat cuburi;
- 1 lingura de zahar;
- 3 linguri sos de soia;
- putina zeama de lamâie.

Preparare

Incalzeste uleiul în wok si adauga puiul. Gateste pâna se înmoaie carnea. Scoate si lasa deoparte.
Adauga mai mult ulei în wok, pune ardeii si ceapa. Prajeste timp de 1 minut.
Apoi adauga porumbul dulce, mazarea dulce si bucatile de ananas. Adauga 2-3 linguri de apa în tigaie si prajeste înca 3-4 minute.
La final, adauga zaharul, sosul de soia, zeama de lamâie, pune puiul în tigaie si amesteca pâna se patrunde carnea si devin toate legumele lucioase. Serveste imediat cu orez fiert.