

רכיבים:

לכדורי הבשר:
1 ק"ג בשר טחון
1 בצל קצוץ דק
1 כפית מלח
מעט פלפל
3 כפיות אבקת קרי
3 כפיות רוטב וורטשייר
6 כפות מרגרינה או שמן

לרוטב:
3 גזרים בינוניים חתוכים דק
2 בצלים חתוכים
2 קישואים חתוכים לקוביות
1 קופסא חתיכות אננס
2 כפות קורנפלור
1 כוס מרק עוף
2 כפיות רוטב סויה
4 כפיות רוטב עגבניות או קטשופ

אופן ההכנה:

1. לכדורי הבשר: לערבב את כל החומרים, להוציא המרגרינה/שמן. ליצור כדורים ולטגן במרגרינה/שמן רותח עד שמקבלים גוון חום.
2. לרוטב: לטגן את הירקות. לערבב את הקורנפלור עם מרק העוף ולהוסיף את רוטב הסויה, רוטב העגבניות ונוזל האננס.
3. להוסיף מלח ופלפל לפי הטעם. להרתיח עד שהרוטב מסמיך.
4. להוסיף את הירקות, את האננס ואת כדורי הבשר. להמשיך להרתיח על אש קטנה למשך 10 דקות נוספות.