



רכיבים:

250 גרם שרימפס או קוביות דג לבן

1 בצל חתוך לקוביות

1 פלפל ירוק חתוך לקוביות

1 פלפל אדום חתוך לקוביות

1 קופסת שימורים קטנה של קוביות אננס

1 שקית תערובת תמרהינדי חמוץ-מתוק

200 מ"ל מים

אופן ההכנה:

1. מטגנים את השרימפס במעט שמן ומוסיפים את כל הירקות. מערבבים היטב במשך דקה.

2. מוסיפים שקית אחת מתערובת התמרהינדי ומוהלים ב200 מ"ל מים. מוסיפים את קוביות האננס ומביאים לרתיחה תוך כדי ערבוב מתמיד.

3. מוסיפים מעט סוכר ומלח ומבשלים כ-10 דקות

