Свинина по-восточному

8 кусочков свинины, 2 чайные ложки кукурузной муки (крахмала), 1 ст. ложка уксуса, 1 маленькая банка консервированного ананаса кусочками, 2 ст. ложки томатного кетчупа, 1 ст. ложка соевого соуса, 1/4 огурца кубиками.

Очищенное от костей и плёнок мясо обжарить на небольшом огне в течение 15-20 минут, перевернув один-два раза, до румяной корочки, пока хорошо не прожарится.

Тем временем муку смешать с уксусом и добавить оставшиеся ингредиенты. Довести до кипения. Помешивая, варить на слабом огне 5 минут, продолжая время от времени помешивать.

Полить мясо и подавать на стол. На гарнир будет кстати рассыпчатый рис.