

## Ryż na ostro w ananasie

**ALEKSANDRA36**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ryż</b>	1 szklanka papryczki
<b>papryczka chili</b>	2 sztuki
<b>dymki ze szczypiorkiem</b>	2 sztuki
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>sos sojowy</b>	1 łyżka
<b>pasta krewetkowa</b>	1 łyżka
<b>brązowy cukier</b>	1 łyżeczka
<b>listki kolendry/natka</b>	
<b>czarny sezam</b>	
<b>olej</b>	
<b>ananas</b>	2 sztuki
<b>ogórek</b>	1 sztuka
<b>orzechy arachidowe</b>	garść posiekane

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować szklankę wody. Na wrzącą wsypać ryż, zamieszać, zmniejszyć płomień, a pod garnek podłożyć podłożyć płytkę żaroodporną. Gotować na małym ogniu, aż ryż będzie prawie miękki. Garnek z ryżem zwinąć w ręcznik i schować pod koc. Ananasy przekroić wzdłuż na połówki razem z pióropuszem z liści. Wydrążyć, pozostawiając od brzegu owoców 1 cm miąższu. Wydrążony miąższ pokroić w kostkę, włożyć do lodówki. Ogórek obrać, pokroić w półplasterki. Czosnek obrać. Wraz z dymkami i papryczkami chili (bez nasion) posiekać. Na patelni rozgrzać olej. Podsmażyć czosnek, dodać dymkę, chili, orzeszki i pastę krewetkową, chwilę smażyć. Wsypać ryż, kostki ananasa, półplasterki ogórka, wymieszać. Doprawić sosem sojowym i brązowym cukrem. Na końcu wymieszać z posiekаныmi listkami kolendry, szczypiorkiem i sezamem. Przygotowanym farszem napełnić połówki ananasa. Podawać na ciepło lub zimno. Uwaga! Nadzienie można przyrządzić z dodatkiem gotowanego mięsa kurczaka lub ryby.

