

Corky Ananas z kiełbasą



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kawałek, pęto, cienkiej kiełbasy (powinna być dobrej jakości, dobrze przyprawiona; ja użyłam tzw. góralskiej)	1
kawałek sera żółtego twardego	1
liści sałaty i cykorii	kilka
ananas z puszki	4 plastry
ananas	1 łyżka drobosiękanego
sos chili	1 łyżka (słodko-pikantny)
jogurt naturalny	kilka łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę obieramy z osłonki i kroimy na plasterki grubości ok. 3-5mm. Podsmażamy je na suchej, rozgrzanej patelni aż zrumienią się z obu stron. Ser kroimy na kawałki m/w 2x2x0,5cm, plastry ananasa kroimy każdy na 6 kawałków. Koreczki składamy w następującej kolejności: krążek kiełbasy+kawałek ananasa+kawałek sera+ kawałek ananasa i na wierzch krążek kiełbasy - całość spinamy wykałaczką lub szpadką. Układamy na półmisku lub tacy, wyłożonej sałatą i cykorią. Podajemy z sosem. Sos: jogurt mieszamy z posiekanym ananasem i sosem chili, ew. doprawiamy sproszkowanym chili w/g gustu, ale sos powinien być wyrazisty i dość pikantny.