

Walentynkowy ananas kuszący krewetkami i nie tylko



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ananas świeży	1 sztuka
krewetki mrożone	10 sztuk
papryczka chili	1/2 sztuki
oliwki czarne	5 sztuk
ser lazur	5 dkg
pomidorki koktajlowe	8 sztuk
pomidor duży	1 sztuka
cukinia	1/2 sztuki
pieprz Prymat	
sos sojowy jasny	2 łyżki
oliwa	
sól	
Mieszanka:	1 woreczek
ryż paraboliczny	1 woreczek
ryż dziki	1 woreczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowanie produktów

- KROK 2 Ananasa przekroiłam wzdłuż, tak żeby zostały nam liście z ananasem w całości. Usunęłam niejadalny środek owocu. Wydrążyłam miąższ ananasa i pokroiłam w kostkę. Krewetki odmroziłam, i zamarynowałam w oliwie, z dodatkiem soli, pieprzu kolorowego, Bazyli i oregano. Ryż gotowałam w osolonej wodzie 20 minut. Poczekalam aż ostygnie.
- KROK 3 Cukinie pokroiłam w kostkę razem ze skórą. Przesmażyłam ją 1 minutę, mają zostać ładne kostki, dodałam bazylię, oregano suszone. Do miseczki przełożyłam ryż, cukinie, pokrojoną paprykę czerwoną, kawałki ananasa. Doprawiłam pieprzem i napelniłam ananasa farszem. Na wierzch ułożyłam kawałki sera lazur, krewetki, oliwki czarne pokrojone, pomidorki koktajlowe pokrojone. Fajnie żeby pomidorki miały kształt serca po przekrojeniu. Papryczkę chili pokroiłam na drobne paseczki i dodałam do farszu. Udekorowałam dwoma sercami z papryki.
- KROK 4 Talerz ozdobiłam różą z pomidora i listkami z cukinii.