

Ananas w porto



MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ananas świeży	1 szt
cukier puder	
porto	1\2 szkl
orzechy nerkowca	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ananasa pokrój na części o grubości 1 cm. Z każdej części zetnij skórkę i usuń twardy rdzeń. Posyp cukrem pudrem z obu stron, a potem przełóż do szklanej lub porcelanowej miski. Części ananasów polej porto, odstaw na kilka godzin. Od czasu do czasu odwracaj ananasy w zalewie z porto. Ostatni raz odwróć owoce bezpośrednio przed podaniem. Przełóż do miseczek i posyp orzechami nerkowca.