



Ingrediente 2 Porții

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Orez Jasmine prefier
10 bucăți	Creveți
1	Ananas
2	Ouă
1 bucată	Ardei gras
1 bucată	Ceapă roșie
1 bucată	Ardei roșu
3 fire	Ceapă verde
1 cană	Nuci de caju
2 linguri	Ulei de cocos
1 bucată	Lime
1 lingură	♦ Usturoi granulat
1 vârf	♦ Piper alb măcinat
2 linguri	♦ Bio curry amestec de asezonare curry
1 vârf	♦ Chili cu sare de mare

Ananas umplut cu orez și creveți

⌚ 30—40 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 În primul pas, se taie ceapa roșie în bucăți grosiere, ceapa verde în inele fine și ardei în benzi fine și cuburi.
- 2 Se taie ananasul în jumătate și se golește de continut. Pulpa de ananas se taie fin.
- 3 Se încălzește uleiul de nucă de cocos într-o tigaie mare (tigaie wok dacă este posibil) se adaugă ceapa, se condimentează cu praful de usturoi și chili. Se adaugă creveții. Se prăjește totul împreună timp de încă trei minute.
- 4 De îndată ce creveții sunt gătiți, se adaugă orezul, pudra de curry și boiaua de ardei. Se pune orezul într-o parte în tigaie și se adaugă ouăle. Se amestecă continuu.
- 5 În cele din urmă, se adaugă cuburile de ananas și nucile de caju, după cum doriți. Se umple bolul de ananas scobit cu amestecul preparat. Inelele de ceapă verde se adaugă pe deasupra și se stropește preparatul cu puțin suc proaspăt de lămâie.

