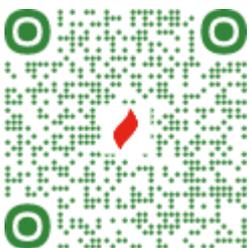




## Съставки за 2 Порции

◆ = Kotányi Produkte

400 g	Жасминов ориз, сварен
10 бр.	Скариди, големи
1 бр.	Ананас
2 бр.	Яйца
1 бр.	Зелена чушка
1 бр.	Червена чушка
1 бр.	Червен лук
3 стръка	Зелен лук
2 шепи	Кашу
2 с.л.	Кокосово масло
1 бр.	Лайм
1 ч.л.	◆ Чесън на гранули
2 с.л.	◆ Къри
	◆ Люто чили



# Екзотична оризова купа в ананас

⌚ 30—40 Минути 

## Подготовка

- 1 Обелете червения лук и нарежете на едри парченца. Измийте зеления лук и нарежете ситно. Измийте чушките и нарежете една част на тънки лентички, а друга на малки кубчета.
- 2 Разполовете ананаса и издълбайте плода – нарежете го ситно и запазете външната обвивка, за да я използвате като екстравагантна купа.
- 3 Загрейте кокосовото масло на тиган и опържете червения лук и чушките. Овкусете с чесън на гранули и люто чили по желание. Махнете от тигана и на тяхно място сложете скаридите и пържете за 3-4 минути, разбърквайки.

**СЪВЕТ:** Използвайте уок тиган, ако имате такъв.

- 4 След като скаридите се сготвят, махнете от тигана и запържете леко ориза, овкусен с микса за къри. Избутайте ориза в едната половина на тигана и изсипете разбърканите яйца в другата. Оставете ги да се състят за кратко и след това разбъркайте с ориза, докато са все още леко течни. Накрая добавете парченцата ананас и кашуто към ориза.
- 5 Разпределете ориза в двете половинки на ананаса и наредете зеленчуците и скаридите. Поръсете със зелен лук и изстискайте малко лайм отгоре.