

Nadziewany ananas

30—40 Min

Przygotowanie

1. Obierz czerwoną cebulę i pokrój ją w grubą kostkę. Następnie umyj cebulę dymkę i pokrój w drobne pierścienie. Paprykę również umyj i pokrój w cienkie paski i kostkę
2. Ananasa przekrój na pół i wydrąż go, ponieważ w ananasie będzie podany ryż. Miąższ ananasa pokrój w drobną kostkę.
3. Rozgrzej olej kokosowy na dużej patelni (wok, jeśli to możliwe), dodaj cebulę, dopraw czosnkiem w proszku i pieprzem cayenne. Następnie dodaj krewetki. Smaż wszystko razem przez kolejne trzy minuty.
4. Gdy krewetki się ugotują, dodaj ryż i curry. Teraz dodaj paprykę i wszystko dobrze podgrzej. Odłóż ryż na jedną stronę patelni i dodaj jajka. Pozostaw do ostygnięcia, wymieszaj, a następnie wymieszaj całość z ryżem.
5. Na koniec dodaj kostki ananasa i dodaj orzechy nerkowca według uznania. Następnie włóż ryż do wydrążonego ananasa. Na wierzchu ułóż krążki cebuli dymki i skrop odrobiną świeżego soku z limonki.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

400 g	Ryż jaśminowy
10 szt	Krewetki królewskie
1 szt	Świeży ananas
2 szt	Jaja
1 szt	Zielona papryka
1 szt	Czerwona cebula
1 szt	Czerwona papryka
3 szt	Cebulka ze szczypiorkiem
2 garści	Orzechy nerkowca
2 łyżki	Olej kokosowy
1 szt	Limonka
1 łyżeczka	Czosnek granulowany
1 szczypta	Pieprz Czarny mielony
2 łyżki	Przyprawa Curry
1 szczypta	Pieprz Cayenne mielony