# Nadziewany ananas

30–40 Min

## 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 |

## 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.