

Začinjeni ananas

Vrijeme pripreme: 20 min

Broj porcija: 4

Sastojci:

luk crveni 2 glavica

češnjak 2 režnja

Ananas 1 komada

ulje biljno 3 žlica

čili papričica 2 komada

svi začini kristal šećer 1 žlica

Priprema:

1. Ananas ogulimo i narežemo na sitnije dijelove, posipamo ga sa šećerom i kurkumom pa ih kuhamo pokrivene vodom u otvorenom loncu 10-ak min.
2. Luk i češnjak sitno nasjeckamo i zagrijemo na ulju uz dodatak badijana, klinčića i icimeta.
3. Sve pržimo 2 min.
4. Naribamo đumbir i dodamo ga uz šalicu vode, sol i šećer.
5. Kuhamo još 3-4 min, dodamo čili te kuhamo još 3-4 min.

Posluživanje:

Začinjeni ananas može se poslužiti I kao pikantni desert I kao dobar prilog

Savjet:

Jelo se u originalu zove pachadi buas nanas. može se začiniti po ukusu