

Šunka s ananasem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- konzervovaný ananas 1 plechovka
- máslo 50 g
- cukr krystal 1 lžíce
- šunka 200 g
- smetana ke šlehání 2 cl

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Slovensko

Počet porcí: 2

Postup:

Silnější plátky šunky prohřejeme na másle s trochou ananasové šťávy.

Na pánvi si z krystalového cukru připravíme zlatavý karamel, zastříkneme ho nálevem z kompotu a rozvaříme. V rozvařeném karamelu krátce podusíme kolečka ananasu.

Na prohřátou šunku dáme podušený ananas, přelijeme zbylou šťávou, kterou zjemníme šlehanou smetanou a posypeme plátky pražených mandlí.

Šunku s ananasem podáváme s dušenou kari rýží.

Poznámka:

konzervovaný ananas je potřeba kolečka