

Ananas pečený se šunkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- šunka 1 plechovka
- ananas 1 ks
- česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Opatrně vyndáme neporušený blok šunky z plechovky a pomocí horního okraje plechovky a s její pomocí vykrojíme jako formičkou dřeň ananasu, kterému nejdříve ořízneme vrchol, neporuště slupku! (z vykrojené dužiny odstraníme tuhé jádro a zbytek nakrájíme, zamrazíme a servírujeme jako dezert)
2. Do vzniklé dutiny v ananasu vložíme šunku potřenou česnekem, přiklopíme vrchol plodu odkrojeno částí ananasu, zajistíme párátky a pečeme nejméně 1 hodinu v troubě vyhřáté na 200 °C
3. Hotový předkrm podáváme teplý, nakrájený na plátky.

Doporučení:

Jako přílohu můžeme použít sladkou kukuřičnou kaši a pečené sladké brambory.