

# Svinjetina sa ananasom i izvrnuti kolač sa ananasom

## Svinjetina sa ananasom

2 kašike suncokretovog ulja  
2 kašike smeđeg šećera  
1 kašičica paradajz pirea  
1 kašika kečapa  
600 g laks karea  
400 g ananasa  
2 kašike kineske mešavine začina  
1 kašika soja sosa  
1 veza vlašca

## Kineska mešavina začina

1 kašičica đumbira  
1 kašičica cimeta  
1 kašičica mlevenog čilija  
1 kašičica karanfilića  
1 kašičica semena komorača  
1 kašičica morske soli

## Prilog

100 g pirinča

## Način pripreme

Navedene začine za kinesku mešavinu samleti ili usitniti u avanu. Dobijenu mešavinu utrljati u meso a zatim ispeći sa obe strane na vreloom ulju. Meso izvaditi na tanjir, a na istom ulju upržiti ananas. Dok se ananas dinsta, napraviti sos. U posudu dodati kečap, soja sos, paradajz pire, sok od ananasa, smeđi šećer i sve dobro promešati. Meso vratiti u tiganj sa ananasom i zaliti pripremljenim sosom. Pripremljeno meso i ananas servirati na pirinču.



### **Izvrnuti kolač sa ananasom**

7 kašičica slatkog od višanja  
300 g ananasa  
100 g margarina classic  
150 g smeđeg šećera  
100 g brašna  
1 kesica praška za pecivo  
1 štapić burbon vanile  
2 jaja  
2 kašike soka od ananasa

### **Prilog**

300 g sladoleda od vanile

### **Način pripreme**

Rernu zagrejati na 180°C. Umutiti 50 g omekšalog margarina sa 50 g šećera, a zatim premazati kalup u kom će se peći kolač. U podmazan pleh poređati ananas, centralne delove ananasa popuniti slatkim od višanja.

U odgovarajuću posudu staviti omekšali puter i preostali šećer, dobro umutiti pa dodati jaja, sok od ananasa i na kraju suve sastojke. Umućenu masu preliterati preko ananasa.

Peći na 180°C 35 minuta. Ohlađeni kolač služiti uz sladoled od vanile.