

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.