Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Индейка с ананасом

22 октября 2014 15:07 · https://open-cook.ru/recipes/indejka-s-ananasom



Иногда идеи блюд рождаются случайно. Я недавно зашла с подругой кондитером в магазин. За разговором о еде мы наткнулись на распродажу спелых ананасов, один я прихватила для Ильи Николаевича. Готовить из него ничего не собиралась, но зацепившись глазом в мясном отделе за филе с бедра индейки, вспомнила, что птица очень хорошо сочетается с фруктами. Так и было решено готовить на ужин **индейку** с ананасом. Но в процессе я добавила немножко сока лайма и специи "Лайм+перец". Блюдо получилось прекрасным и очень вкусным.

На 4 порции:

- 300 гр филе с бедра **индейки** (с грудкой тоже вкусно получится)
- 300 гр **ананаса**
- 1 ст.л. сока лайма
- 0,5 ч.л. специй "Лайм+перец" компании "Санта-Мария"
- соль по вкусу
- 2 ст.л. растительного масла

Мясо промыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками.



Часть **ананаса** весом 300 гр почистить от кожуры, вырезать середину Нарезать мякоть кусочками такого же размера, как и мясо.



Разогреть сковороду с растительным маслом, на сильном огне обжарить кусочки мяса минут 5, добавить ананас.



Туда же отправить сок лайма, специи и соль. Перемешать и готовить еще минут 10 до мягкости **ананаса**.



Перед подачей проверьте мясо на готовность. У меня оно было готово именно за указанное время, но вам, возможно, понадобиться чуть дольше.

Подавать с любимым гарниром. У нас это был отварной рис с соком лайма и зеленью.



Можно украсить долькой лайма или ломтиком (отрезать тонкий кружочек лайма, сделать надрез до середины и развернуть углы в разные стороны).



Приятного аппетита!