

Pieczony ananas z tequilą



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- tequila - 3 łyżki
- sok - 3 łyżki
- cukier - 2 łyżki
- ananas - 1,5kg

Opis przygotowania:

Wymieszaj tequilę z sokiem z limonki i cukrem. Obierz ananasa, pozostawiając pióropusz liści, wytnij ?oczka?. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Ułóż ananasa na boku, przekrój go wzdłuż na pół, nie uszkadzając liści. Z każdej połówki wytnij twardy środek, usuń liście dłuższe niż 15 cm. Połówki ułóż w formie do pieczenia (płaską stroną do dołu). Nakłuj widelcem, polej sosem z tequili, przykryj pergaminem. Piecz 50 minut na środkowym poziomie piekarnika. Co 10 minut smaruj sosem i wypływającym sokiem, aż ananas będzie miękki i pokryje się warstwą karmelu. Każdą połówkę przekrój jeszcze raz na połowę.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!