



ЕСЛИ НЕКОМУ ПРИГОТОВИТЬ ВАМ ЕДУ, ТО ВЫ ДЕЛАЕТЕ ЭТО САМИ. ВОТ ТОЛЬКО ГДЕ РЕЦЕПТ? АХ, ВОТ ОН!

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРШИРОВАННОГО АНАНАСА С КРЕВЕТКАМИ:

- РАЗРЕЖЬТЕ КРЕВЕТКИ ПОПОЛАМ.
- ДОВЕДИТЕ ВОДУ ДО КИПЕНИЯ, ПОСОЛИТЕ, ДОБАВЬТЕ КРЕВЕТКИ И ВАРИТЕ ДО ГОТОВНОСТИ.
- ЗАЛЕЙТЕ РИС КИПЯЩЕЙ ВОДОЙ, ДОВЕДИТЕ ДО КИПЕНИЯ И ВАРИТЕ НА ТИХОМ ОГНЕ ДО ГОТОВНОСТИ.
- РАЗРЕЖЬТЕ АНАНАС ПОПОЛАМ И ИЗВЛЕКИТЕ МЯКОТЬ ПЛОДА.
- ЗАПЕКИТЕ «АНАНАСОВУЮ ЧАШУ» В ДУХОВОМ ШКАФУ.
- ПОЛОЖИТЕ КРЕВЕТКИ И РИС В ГОРЯЧУЮ СКОВОРОДУ, СБРЫЗНИТЕ РОМОМ И ОБЖАРЬТЕ. ДОБАВЬТЕ ПО ВКУСУ СОЛЬ, ПЕРЕЦ И КАРРИ.
- ЗАПОЛНИТЕ «АНАНАСОВУЮ ЧАШУ» РИСОМ С КРЕВЕТКАМИ, МЯКОТЬ ПЛОДА ИСПОЛЬЗУЙТЕ КАК УКРАШЕНИЕ.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!