Teleananas

**Autor**Ana Ribić

ShareTweetSaveEmail
1

Ovaj ananas je teleportiran direktno iz Meksika! Stigao je k nama da izazove pravu eksploziju okusa!

Marinada s majonezom tajna je sočnog i ukusnog mesa, a u kombinaciji sa slatkim ananasom daje pravu eksploziju okusa i mirisa!

Večer prije marinirati junetinu u majonezi.

Na tavi prepržiti nasjeckani luk, posoliti i popapriti i ostaviti sa strane.
Zatim poprženi narezane tikvice i staviti u drugu posudu. Nakon oga poprženi popaprene i posoljene šampinjone i izvaditi.
Na malo dinstanog luka uliti umak od rajčice, začiniti po želji i pustiti za provrije, staviti sa strane.
Prepoloviti ananas i izdubiti ga.
Na vrućoj tavi pržiti mariniranu junetinu, posoliti , popapriti i staviti chillija po ukusu. Malo podliti vodom. Kad meso omekša, dodati narezani ananas i kuhati još 5-10 min. Dodati kukuruz i grah dogro izmiješati.
Napuniti ananase smjesom i preliti ju majonezom i naribanim cheddar sirom.
Staviti u pećnicu na 200°C da se zapeče i sir otopi- cca 15ak min.

Poslužiti s tortiljama i svim prilozima ranije pripremljenima.

Dobru zabavu i doobar tek

500 g teletine
Majoneza
2 glavice crvenog luka
Cheddar sir
500 g šampinjona
3 tikvice
200 g kuhanog graha

Mala konzerva kukuruza
500 ml umaka od rajčice
Sol, papar, chilli
Tortilje
1 ananas




## NAMIRNICE

500 g teletine
Majoneza
2 glavice crvenog luka
Cheddar sir
500 g šampinjona
3 tikvice
200 g kuhanog graha
Mala konzerva kukuruza
500 ml umaka od rajčice
Sol, papar, chilli
Tortilje
1 ananas

## Način pripreme

1

Ovaj ananas je teleportiran direktno iz Meksika! Stigao je k nama da izazove pravu eksploziju okusa!

Marinada s majonezom tajna je sočnog i ukusnog mesa, a u kombinaciji sa slatkim ananasom daje pravu eksploziju okusa i mirisa!

Večer prije marinirati junetinu u majonezi.

Na tavi prepržiti nasjeckani luk, posoliti i popapriti i ostaviti sa strane.
Zatim popržiti narezane tikvice i staviti u drugu posudu. Nakon oga popržiti popaprene i posoljene šampinjone i izvaditi.
Na malo dinstanog luka uliti umak od rajčice, začiniti po želji i pustiti za provrije, staviti sa strane.
Prepoloviti ananas i izdubiti ga.
Na vrućoj tavi pržiti mariniranu junetinu, posoliti , popapriti i staviti chillija po ukusu. Malo podliti vodom. Kad meso omekša, dodati narezani ananas i kuhati još 5-10 min. Dodati kukuruz i grah dogro izmiješati.
Napuniti ananase smjesom i preliti ju majonezom i naribanim cheddar sirom.
Staviti u pećnicu na 200°C da se zapeče i sir otopi- cca 15ak min.

Poslužiti s tortiljama i svim prilozima ranije pripremljenima.

Dobru zabavu i doobar tek

Teleananas
NAMIRNICENačin pripreme