

Ananászos csirke iii.

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezádano

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

só

bors

1 db darabolt ananászkonzerv

olaj

sült csirke fűszer

Hozzávalók::

6-8 db félbe vágott csirkecomb

Postup

Elkészítés: A csirkecombokat alaposan megtisztítom, majd sóval, borssal, sült csirke fűszerrel megszórom. A tepsibe kevés olajat öntök, belerakom a combokat, és ráöntöm az ananászt lével együtt. Fóliával lefedem, és kb. 40-45 percig párolom, majd készre pirítom. Rizzsel, burgonyapürével tálalom.

Megjegyzés:

A vendégek imádni fogják, és te sem fárasztod le magad!