

Czary Penelopy

Ananas z truskawkami

Fuzja ananasa z truskawkami sprawdza się zawsze, a te dwa owoce cudownie się uzupełniają i komponują z sobą, tworząc w ustach soczyste niebiańskie wręcz doznania. Sposób podania jest prosty a jednak efektowny. Samo przygotowanie zaś nie zabiera więcej niż kilkanaście minut. To fenomenalne połączenie stosowałam już wielokrotnie, między innymi na licznych bankietach, które miałam przyjemność organizować, czy rodzinnych przyjęciach.

Cudownie orzeźwiające koreczki znikają szybko - adorowane zarówno przez dzieciaki jak i dorosłych. Dla tych starszych jest to także wyrafinowana przekąska do białego wina musującego lub podobnych napojów.



Potrzeba:

1 duży dojrzały ananas
kilkanaście dojrzałych, jędrnych truskawek
opcjonalnie garść borówek amerykańskich
opakowanie wykałaczek
ostrzy nóż
patera

Ananasa razem z pióropuszem przekrawam na pół, wzdłuż dłuższej osi. Powstałe 2 połówki, przekrawam jeszcze raz na pół wg tych samych zasad. Widoczny twardy głąb owocu ścinam delikatnie, trzymając nóż poziomo. Teraz najtrudniejsze: ostrym długim nożem odcinam miąższ od skóry, starając się by na skórcie pozostało jak najmniej owocu. (Miąższ pozostawiam na łódeczce ze skórki ananasa). Gdy miąższ jest już oddzielony pozostaje przeciąć go wzdłuż na pół i w poprzek na mniejsze części. W małe kawałeczki ananasa wbijam wykałaczki. Truskawki myję, dzielę na części i nabijam na sterzące z ananasa kolce. Pozostaje ułożyć na płaskim dużym talerzu i można podawać.

Świetnym dodatkiem do tych koreczków są też borówki amerykańskie, które zarówno kolorystycznie, jak i smakowo świetnie się z całością komponują. Soczysta kolorystyka kusi i nęci sprawiając, że nikt nie przejdzie obok nich obojętnie.

Smacznego!
Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch