

Ananászos csirkemell gyümölcsökkel



Hozzávalók:

8 karika konzerv vagy friss ananász, kb. 20 dkg szárnyasmájkrém, 2 fél (kb. 50 dkg) főtt vagy sült csirkemellfilé

a tálaláshoz:

gyümölcsök

1. A levétől jól lecsepegtetett ananászkarikákból kettőt-kettőt egymásra teszünk.
2. A májkrémet fakanállal kikeverjük, csillagcsöves habzsákba töltjük és az ananászok közepére felnyomjuk. Habzsák híján kiskanállal is ráhalmozhatjuk.
3. A csirkemellet kissé lapjában, vékonyan felszeleteljük és a krémnek támasztva az ananászon állítva körberakjuk úgy, hogy a szeletek kissé fedjék egymást. Egy ananászra egy fél csirkemellet tudunk feltenni.
4. Mandulával töltött aszalt szilvával (előbbi a mag helyére kerül) és petrezselyemmel díszíthetjük és mindenféle friss vagy befőtt gyümölccsel körítjük. Abban az esetben ha több személyre, előre készítjük, folpackkal letakarjuk, nehogy a hús kiszáradjon, elszíneződjön.

4 főre

Elkészítési idő: 15 perc

Egy adag (külön gyümölcsköret nélkül): 247 kcal

Nagyon könnyű elkészíteni.