

Свинина с ананасами



Что нужно:

- свинина - 1 кг;
- консервированный ананас - 1 баночка;
- майонез - 4 ст. л.;
- сыр камамбер (уже натёртый) - 100 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем свинину кубиками (как для шашлыка).
3. Солим и обжариваем минут 30 на среднем огне, периодически переворачивая мясо.
4. Добавляем майонез и тушим ещё 10 минут.
5. Добавляем ананасы (нарезанные кубиками), перемешиваем и обжариваем ещё 10 минут.
6. Добавляем сыр, перчим, снова солим, выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут.