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.