

## Kotleciki z ananasem w migdałowej panierce



### MOJE KULINARNE ROZTERKI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kotlety schabowe</b>	4
<b>jajko</b>	3
<b>migdały</b>	1,5 szklanki
<b>ananas świeży</b>	8 plastrów
<b>ser tyłżycki</b>	kilka plasterków
<b>suszone pomidory</b>	kilka
<b>czubryca czerwona</b>	
<b>Sól czosnkowa jodowana Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

1. Mięso rozbijamy na nieco grubsze kotlety.
2. Doprawiamy z obu stron solą morską, świeżo mielonym pieprzem, czubrycą oraz rozartym oregano. Wkładamy mięso do lodówki na ok. 30minut.
3. Migdały rozsypujemy na blaszce i podpiekamy w piekarniku rozgrzanym do 200stopni przez ok. 10minut.
4. Ostudzone migdały mielimy, ale nie na całkowitą mączkę migdałową. Powinny być widoczne większe kawałki.
5. Kotlety obtaczamy w jajku, a następnie w zmielonych migdałach. Czynność tą powtarzamy dwukrotnie.
6. Gotowe kotlety smażymy na rozgrzanym oleju rzepakowym.
7. Kiedy panierka zrumieni się z jednej strony, przekreśamy kotlety na drugą stronę. Układamy po dwa plastry ananasa i kilka listków świeżego oregano, wszystko przykrywamy plastrem sera.
8. Kotleciki smażymy do momentu, aż ser się lekko rozpuści. Trzeba jednak uważać, żeby kotlety nie przypaliły się od spodu. Kiedy się zarumienią, lepiej zmniejszyć nieco gaz.
9. Podajemy z tłuczonymi ziemniakami, suszonymi pomidorami, mizerią lub inną ulubioną surówką i szklanką kompotu lub zimnego kefiru.