

sakiewki serowe z porem



TYTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	5
pesto	kilka łyżek
por	połowa
pieczarki	300g
ser żółty	
ser pleśniowy	
cebula	
sól	
pieprz	
masło	50g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pieczarki kroimy na plasterki, cebulę w kostkę. Dodajemy masło i smażyjemy. Można dodać kilka kropel cytryny wtedy pieczarki nie ściemnieją.
- KROK 2 Kotlety rozbijamy cienko. Oprószamy solą i pieprzem.
- KROK 3 Następnie smarujemy pesto z bazylii. (można zrobić je samemu czyli zmiksować świeżą bazylię z oliwą lub olejem i przyprawami)
- KROK 4 Następnie układamy ser pleśniowy pokrojony w kostkę. Por w paseczki.
- KROK 5 Posypujemy tartym serem i zawijamy.

KROK 6

Łapiemy 3 rogi robiąc sakiewkę i łączymy wykałaczkami. Do naczynia żaroodpornego wykładamy ugotowane pieczarki a na to gotowe sakiewki. Pieczemy w 180 stopniach, około 1-1,5 h