

## Schab z suszonymi pomidorami, serem mozzarella i cukinią



**JOLANTA\_P-S**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>schab</b>	3 plastry
<b>czosnek ząbki</b>	1 szt
<b>ser mozzarella</b>	1/2 szt
<b>cukinia</b>	1/2 szt
<b>pomidor</b>	1 szt
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>pieprz kolorowy</b>	
<b>suszone pomidory</b>	3 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszamy dokładnie posiekany tymianek i 1 ząbek czosnku z 2 łyżkami oleju rzepakowy. Każdy kawałek schabu wkładamy do worka foliowego i dokładnie rozbijamy na cienkie plastry. Nacieramy z obu stron schab marynatą, przykrywamy folią i wkładamy mięso na 30 minut do lodówki. Grillujemy z obu stron. 3 pomidory suszone i połowę sera mozzarella kroimy w cienkie paski i układamy na mięsie, spinamy wykałaczką, trzymamy na patelni, aż ser się lekko rozpuści. Cukinię kroimy w dość szerokie plastry, doprawiamy do smaku kolorowym pieprzem i marynatą która została po wyjęciu mięsa. Na patelni grillowej smażymy cukinię z obu stron, doprawiamy solą ziołową pod koniec smażenia. Pomidor kroimy w kosteczkę. Mięso układamy na środku talerza, wokół układamy grillowane plastry cukinii posypane kostką z pomidora.