

## zapiekane oserżyny



### SZNYCEL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>osserżyny</b>	30 dkg
<b>pomidory</b>	15 dkg
<b>masło</b>	2 dkg
<b>sól do smaku</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>ser żółty</b>	5 (tarty)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

osserżynę obieram i kroję w plasterki, podsmażam na oleju i duszę pod przykryciem do miękkości. Przekładam do naczynia żaroodpornego. Pomidory kroję na plasterki i kładę na wierzch, posypuję tartym serem i bułką tartą. kładę kawałki masła i piekę 30 minut w temperaturze 180 stopni.