

schab z porem



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	1/2 kg
por	30 dag
żółty ser	15 dag
sól	do smaku
oliwa	do smażenia
sok z cytryny	do smaku
masło	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na grube plastry, naciąć tak aby powstała kieszonka. Natrzeć solą i pieprzem oraz sokiem z cytryny. Wstawić do lodówki. W tym czasie pokroić por na półkrażki i zblanszować na maśle. Dodać starty żółty ser, przyprawić solą i pieprzem. Wyjąć mięso z lodówki i nadziewać je porem. Kieszonki zamykać wykałaczką. Smażyć na gorącym oleju na złoty kolor lub zgrillować.