

Schab z ananasem i serem



HANNA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
ser w palstrach	
sól	
ananas	1 puszka
jaja	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab pokroić na plastry, rozbić i posypać przyprawami do smaku. Mięso wkładamy do roztrzepanych jajek. Obtaczamy w bułce tartej i smażymy na oleju. Usmażone kotlety układamy na uprzednio przygotowanej blaszce, na każdy kładziemy plaster ananasa i sera. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i zapiekamy do momentu roztopienia sera.