

Sznycel serowy z pesto z pomidorów



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory bez skóry	30 dag
szalotka	1
czosnek	2 żąbki
2 łyżki posiekanych migdałów	
pół pęczka bazylii	
2 łyżki octu balsamicznego	
sól	
pieprz	
jajko	2
plastry owczego sera np. oscypka	4/15 g
łyżka mąki	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
2 łyżki margaryny	
olej	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory obieramy ze skóry i kroimy w kostkę .Dodajemy obrana i posiekana szalotkę ,czosnek i migdały.Bazylię myjemy i siekamy i dodajemy do pomidorów.Mieszamy z octem ,olejem i doprowadzamy do smaku solą i pieprzem.Plastry sera obtaczamy w mące ,a następnie w roztrzepanym jajku i bułce tartej.Smażymy z obu stron na rumiany kolor .Podajemy razem z pomidorowym pesto.