

Zapiekane kotlety schabowe



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kotlety schabowe	3 szt
ser żółty	15 dag
szynka	15 dag
jajko	1 szt
sól, pieprz	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	0,5 łyżeczki
rozmaryn	1 łyżeczka
olej	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety lekko rozbić, posolić, popieprzyć, usmażyć na rozgrzanych 2 łyżkach oleju /po 5 minut z każdej strony/. Przełożyć na natłuszczoną jedną łyżką oleju blaszkę.

Ser zetrzeć, szynkę pokroić w małą kosteczkę. Jajko wymieszać z solą, pieprzem, papryką i igiełkami rozmarynu. Dodać ser i szynkę, wymieszać. Tę masę nałożyć na kotlety. Zapiekać /bez pokrywy !/ 20-15 minut w temp. 220 stopni.

Podawać ze smażonymi ziemniakami i dowolną surówką lub kiszonymi ogórkami.