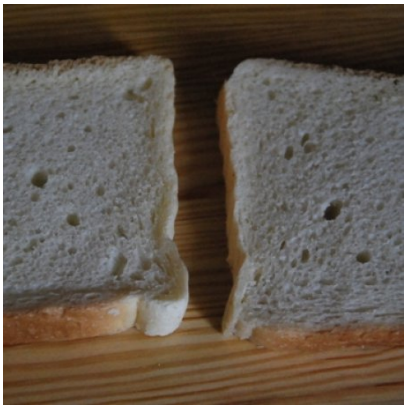
Tosty hawajskie



MADZIALENA19

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczywo tostowe	8 kromek
ser żółty	20 dag
olej	3 łyżki
masło lub margaryna	5 dag
sznycle wieprzowe	8 sztuk
natka pietruszki	4 gałązki
pomidorki koktajlowe	6 sztuk
ananas	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczywo tostowe zrumienić w tosterze lub na suchej patelni.Każdy plasterek sera pokroić na 6 pasków.Ananasy przełożyć na sitko,dobrze osączyć z zalewy.Sznycle wieprzowe umyć,osuszyć papierowym ręcznikiem.Na patelni rozgrzać mocno olej,smażyć na nim mięso ok.2 minuty z każdej strony na średnim ogniu.Pod koniec smażenia sznycle posypać solą i świeżo zmielonym pieprzem.Pieczywo tostowe posmarować masłem.Na każdym toście ułożyć sznycel i krążek ananasa.Przykryć każdy 6 paskami sera,układając z nich wzór kratki.Przygotowane tosty ułożyć na blasze.Wsunąć do wcześniej rozgrzanego piekarnika.Zapiekać kilka minut w temp.200 stopni aż do pienia sera.Udekorować pomidorami koktajlowymi i natką pietruszki.Podawać na gorąco bezpośrednio po przyrządzeniu.