
Kotlety schabowe po hawajsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5184 razy.

Czesc !

Moja tesciowa robi swietne "schabowe po hawajsku".

Sa to zwykle, klasyczne kotlety w panierce z buleczeni tartej ale pod koniec smazenia kladzie sie na wierzch kazdego kotleta plasterki sera zoltego i na to plasterki ananasa z puszek. Przykrywa sie to na chwile przykrywką, a potem od razu na talerz.

Bardzo dobre jesli ktos lubi zestawienia mieso+ananas. Ja robie to w wersji z kotletem w jajku ale bez panierki. Tez dobre.

Kotlety "po hawajsku" widzialam tez w wersji "po szwajcarsku" w Warszawie i tak samo wygladajace "po goralsku" w Zakopanem (wiadomo ze u nas w gorach rosna ananasy !?)

Pozdrawiam.

From: "Beata" <betak@friko5.onet.pl>

hmm chyba odwrotnie... najpierw ananas a pozniej plasterki sera zoltego;]

Nadeslal(a):ktos 2006-09-03 16:09:35