
Kotlety schabowe z serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5500 razy.

Kotlety bez kości rozbij dokładnie na cienkie [raczej bardziej niż mniej] platy. Posolic i oproszyć pieprzem z obu stron [czasem dodaje ziół i czosnku, bo lubię, ale nie są wymagane].

Na każdy kotlet kłaść plaster sera [żółtego, łatwo topliwego], składać na kotlet na pol i spinac wykalaczka.

Kłaść na dobrze rozgrzany tłuszcz i smażyć z obu stron na średnim ogniu aż zaczną ze środka wypływać ser.

Świetnie z sałatką z pomidorów [pomidory w grubą kostkę, kawałek selera starty na tarce o grubych oczkach, zioła prowansalskie, sól, pieprz, sos majonezowo-jogurtowy pol-na-pol] i frytkami.

pozdrawiam,

From: Aneta Cichocka <atena@cyber.cs.net.pl>