



www.pwkier.pl

Schab pod serową kołderką



Mamy dla Was przepis na szybki i smaczkowy obiad. Większość produktów z pewnością znajdziecie w domu lub w pobliskim sklepie spożywczym. Z resztą, sprawdźcie sami.

SKŁADNIKI:

- 4 kotlety schabowe
- ½ szkl. panko lub bułki tartej
- ½ szkl. twardego sera dojrzewającego np. Bursztyn
- sól i pieprz
- czosnek granulowany
- 3 łyżki oliwy z oliwek

PRZYGOTOWANIE:

Kotlety posmarować oliwą, oprószyć solą i pieprzem, ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

W misce wymieszać bułkę tartą z przyprawami i drobno startym serem. Ułożyć na kotletach, lekko ugniatając.

Zapiekać przez 20-30 minut (aż mięso będzie miękkie) w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

Tak oto powstanie szybki i pożywny obiad – dla całej rodziny!