

Schab po serową pierzynką



Pomysł na kotlet schabowy inaczej. W połączeniu z zapiekany żółty serem, zwykle kotlety nabierają wyjątkowego smaku i aromatu.

Składniki:

- 5 kotletów schabowych
- 10 dag żółtego sera w kawałku (najlepszy jest ementaler lub gouda)
- trochę margaryny do smażenia
- czerwona papryka w proszku
- kilka płatków masła

Wykonanie:

1. Kotlety myjemy i osuszamy. Nie rozbijamy. Solimy oszczędnie, tylko do smaku, ponieważ ser sam w sobie jest lekko słonawy.
2. Na rozgrzanej patelni roztopiamy łyżkę margaryny i smażymy na niej kotlety na złoto. Przekładamy do żaroodpornego naczynia.
3. Ser ścieramy na tarce o drobnych oczkach, posypujemy nim kotlety tak, by całe były przykryte. Wierzch posypujemy papryką w proszku (użyłam słodkiej). Na każdym kotlecie układamy po dwa

płatki masła.

4. Zapiekamy w temperaturze 200-220 stopni Celsjusza ok. 15 minut do zrumienienia sera.