

PRZEPIS NA Schab pod kotletką

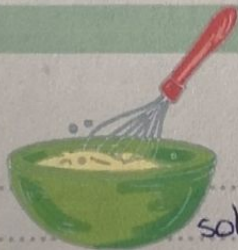


Składniki:

- schab - 9 kotletów
- 2 średnie cebule
- 3 średnie pomidory
- 3 łyżki majonezu
- 2 zębki czosnku
- 3 łyżki jogurtu naturalnego
- 150g sera żółtego
- pieprz
- sól



Czas przygotowania: 20 min + 25 min pieczenia
Porcje: 9



Przygotowanie:

Schab ~~plata~~ rozbić obustronnie i przyprawić solą i pieprzem. Przygotować sos czosnkowy i posmarować każdy z kotletów. Następnie na każdy kotlet włożyć kromki cebuli (po 2-3 szt.), pomidory (2-3 plasterki) oraz posypujemy startym na małym oczekciu żółtym serem.
SOS: łączymy majonez z jogurtem naturalnym i przeciśniętym przez praskę czosnkiem.

Piec 25 min w 200°C

Smacznego!



REPORTAŻ RODZINY..... PÓTKOŚNIK



1..... Rozbite..... kotlety..... schabowe.....
..... przyproniemy..... solą i..... pieprzem.....



2..... Kiedy..... 2..... kotletów..... smażymy.....
..... przygotowujemy..... sosem.....
..... czosnkowym.....

REPORTAŻ RODZINY..... DŁĘKOŚNIK.....



3..... Układamy na kotletach kromki
..... cebuli oraz plasterki pomidorów
.....



4..... Na koniec posypujemy
..... startym żółtym serem
.....