

Kotlety schabowe z ananasem i serem

Czas wykonania: 30 min **Ilość porcji:** 2

Składniki:

- 2 plastry schabu
- 2 plastry ananasa z puszki
- 4 plasterki sera żółtego
- jajko
- 2 łyżki mąki
- 4 łyżki bułki tartej
- olej do smażenia



Przygotowanie:

Plastry schabu ubić i panierować w mące, jajku i bułce tartej.

Piec na rozgrzanym oleju. Po przewróceniu na drugą stronę położyć na kotlety plastry ananasa, a na nie ser żółty. Upiec kotlety z drugiej strony, po upieczeniu włożyć do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na około 5 minut (do momentu roztopienia sera).