

Hawajskie kotlety schabowe



Autor: **Zycie_na_goraco**
Przepisów: **787** Ocena: **6694**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 40 dag porów
- 6 sznyci ze schabu peklowanego (po 16 dag)
- 2 łyżki oleju
- 1 ananas
- 3 dag masła
- 4 dag mąki
- 400 ml bulionu warzywnego
- 10 dag śmietany kremówki
- 5 dag startego żółtego sera
- sól
- biały pieprz
- szczypta cukru
- listki mięty do udekorowania

Sposób przygotowania:

- 1 CZAS PRZYGOTOWANIA: około 50 minut
- 2 Pory oczyścić, pokroić w plasterki. Mięso opłukać, osuszyć. Rozbić. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć na nim pory. Pory zdjąć z patelni.
- 3 Na tym samym tłuszczu smażyć kotlety po dwie minuty z każdej strony. Ananasa obrać, pokroić w plastry, wycinając z nich twardy środek. W garnku rozgrzać masło, oprószyć je mąką. Krótko zasmażyć. Zasmażkę wymieszać z bulionem warzywnym oraz śmietaną. Gotować, aż sos beszamelowy zgęstnieje. Pod koniec dodać do niego 2,5 dag startego żółtego sera (np. edamskiego lub wędzonego gryfickiego). Przyprawić solą, pieprzem i cukrem. Wymieszać z porami.
- 4 W żaroodpornej formie układać na przemian w rzędzie kotlety schabowe i plasterki ananasa. Całość połączyć sosem beszamelowym z porami. Posypać resztą startego sera. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 200°C. Piec 15-20 minut. Przed podaniem zapiekanek udekorować listkami mięty. Można serwować z bagietką posmarowaną masełkiem czosnkowym.

Źródło: Życie na gorąco

Twoje notatki do przepisu: