

Schab pod mozzarellą



Autor: **polkangaroo**
Przepisów: **81** Ocena: **1888**

 5-6 os.  60 min  średnie  dostępne



Składniki:

- schab, 1 kg
- Ser mozzarella, 1/2 kg
- oliwa z oliwek, 2-3 łyżki
- sól, pieprz, przyprawa do mięsa wieprzowego

Sposób przygotowania:

- 1 Pokroić schab na plastry ok 1 cm. Podsmażyć z obu stron na patelni na złoty kolor.
- 2 W naczyniu żaroodpornym poukładać podsmażony schab a na nim pokrojony ser mozzarella. (pod serem mogą znajdować się najróżniejsze składniki-co kto lubi w ilościach dowolnych)
- 3 Pieczemy w piekarniku o temp. 180 stopni 20 minut lub aż ser roztopi się i zrumieni.
Smacznego

Twoje notatki do przepisu: