

# Schab z serem korycińskim i pomidorami



Autor: **zewaewa**

Przepisów: **140** Ocena: **558**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 8 grubszych plastrów schabu bez kości
- 8 plastrów sera korycińskiego z chia
- 16 pomidorków koktajlowych
- sól do smaku
- pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Plastry schabu rozbić tłuczkiem ale nie za cienko. Każdy plaster posolić i oprószyć pieprzem a potem ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Potem na plastrach schabu ułożyć plastry sera a na nie rozłożyć połówki pomidorków. Blachę wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 20 minut. Schab podawać zaraz po przygotowaniu. Ja podałam je z młodymi ziemniakami posypanymi koperkiem i fasolką szparagową.

## Twoje notatki do przepisu: