

Kotlet schabowy w brzoskwiniach

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Kotlet schabowy w brzoskwiniach

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 kotlety schabowe bez kości, 2 brzoskwinie (świeże lub z puszki) -
- 4 plasterki boczku lub szynki, 4 - 8 plasterków ostrego żółtego sera -
- sól, pieprz, przyprawa do mięsa wieprzowego, olej -

Etapy przyrządzania:

1. Kotlety rozbić, oprószyć solą, pieprzem i przyprawami. Smażyć na rozgrzanym ogniu z obu stron, ok. 5 min. każdy kotlet. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Na wierzch kotletów położyć po plasterku boczku (lub szynki), połówkę brzoskwini i żółty ser. Całość zapiec w piekarniku w temp. 150°C - 180°C ok. 15 - 20 min.

