Soczysta polędwiczka

Na widelcu

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- polędwica - 500 g
- papryka słodka - 3 łyżeczka
- papryka ostra - 1/2 łyżeczka
- pieprz, sól zioła prowansalskie - trochę
- oliwa - 2 łyżka
- jajko - 1 szt.
- bułka tarta - trochę
- ananas z puszki - 1/2 opakowanie
- ser żółty - 3 plaster

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso kroję w mniejsze części, rozbijam. Potem wkładam do głębokiego talerze, polewam oliwą, doprawiam paprykami, ziołami oraz solą i pieprzem. Mieszam wszystko dokładnie. Odkładam na godzinę do lodówki.

KROK 2: Obtaczam schab w jajku, a następnie bułce tartej. Przez krótki czas (tak by tylko skórka się ścięła) smażę na gorącym oleju. Następnie kładę na wierzchu kawałek ananasa, przykrywam serem. Do oleju dodaję odrobinę wody i smażę jeszcze przez chwilę "na parze" aż rozpuści się ser. Podaję razem z ziemniakami.