



## Sposób przygotowania

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. Podawać z młodymi ziemniakami posypanymi koperkiem i fasolką szparagową.

## Schab z serem korycińskim i pomidorami



### Składniki

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