

Mortadela w Panierce



MAGDALENA100



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	1 szt
olej do smażenia	1/2 szklanki
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 szczypta
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
mortadela	40 (w kawałku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mortadele pokroić na plastry o grubości mniej więcej 1,00 - 1,3 cm.
2. Jajko rozmącić wraz ze szczyptą wegety.
3. Plastry mortadeli maczać w jajku a potem w bułce, można to zrobić dwukrotnie, wtedy skorupka będzie grubsza i chrupiąca.
4. Smażyć z obu stron na rozgrzanym oleju.
5. Podawać z ziemniakami i surówką lub buraczkami.