

Mortadela w cieście



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mortadela pokrojona na plastry grubości 1cm	40 dag
jajko	2 szt
mąka pszenna	5 łyżek
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
olej	1/4 szklanki
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z jajek, mąki i ½ szklanki wody zrobić gęste ciasto naleśnikowe. Doprawić czosnkiem, papryką i solą. Plastry mortadeli zanurzać w cieście i smażyć na rumiano z obu stron. Podawać gorące z pikantną surówką.