

Kotlety Eli z mortadeli z serem



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

plastry mortadeli(grubość 1.5 cm)	6 sztuk
olej do smażenia	
ser salami	6 (plastry)
jajko	1-2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Plastry mortadeli naciąć tak, żeby była kieszeń i włożyć plastry sera. Jeżeli plastry sera są wielkości mortadeli, to mortadele przeciąć na dwa plastry i między nie włożyć ser. Nadzianą mortadele oprószyć czosnkiem i pieprzem. Jajko dokładnie roztrzepać widelcem. Zanurzać kotlety w jajku i obtaczać w bułce tartej. Smażyć na gorącym oleju (olej musi sięgać powyżej sera) z obu stron na rumiano. Smacznego!