Mortadela z pieczarkami i szpinakiem :



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mortadela	2 plastry
pieczarki	20 dag
mrożony szpinak	25 dag
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki pokroić w plasterki i usmażyć na rumiano .W garnuszku rozgrzać masło wrzucić szpinak (cały lub mielony), smażyć chwilę tak by sok odparował. Doprawić kostkami czosnkowymi. Mortadelę podsmażyć na rumiano z obu stron . Podawać z ziemniaczkami puree , obkładając mortadelę pieczarkami .