

Mortadela w cieście



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mortadela	20 dag
mąka	12 dag
jajko	1 szt
sól	do smaku
woda	2 łyżki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
tłuszcz do smażenia	
olej	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mortadelę pokroić na 8 cienkich plasterków. W miseczce wymieszać mąkę z jajkiem, olejem, dodać wodę, sól, mieloną gałkę muskatołową do smaku. Ciasto bardzo dobrze wyrobić. Plasterki mortadeli zanurzyć z jednej strony w cieście i tą stroną kłaść na rozgrzany tłuszcz, a następnie z wierzchu połączyć ciastem. Po usmażeniu placek odwrócić, dosmażyć. Podawać z ziemniakami i surówką.