

KOTLETY Z MORTADELI



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mortadela	600 g
jajko	2 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	
olej do smażenia	
sól	
pieprz	
ser żółty	5 (plastry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mortadelę pokroić na 10 cienkich plastrów.

Jajka roztrzepać widelcem z solą i pieprzem.

Bierzemy jeden plaster mortadeli, na to kładziemy plaster sera żółtego i przykrywamy drugim plasterem mortadeli.

Ostrożnie maczamy kotlet w jajku i tartej bułce, smażymy na rozgrzanym tłuszczu do roztopienia się sera.

Tak postępować z resztą składników.