

Szybkie kotlety z mortadeli



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mortadela	40 dag
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 szklanka
sól	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jest to przysmak mojego męża- szybkie danie. Mortadelę kroimy w plasterki o grubości około 0,5- 1 cm. W zależności od tego, jakie kotlety lubimy. Jajka roztrzepujemy z odrobiną soli i pieprzu. Plasterki mortadeli namaczamy w jajku, następnie oprószamy obficie bułką tartą. Ja robię to dwukrotnie- jajko, bułka tarta, jajko i ponownie bułka tarta. Olej rozgrzewamy na patelni. Na rozgrzanym oleju smażymy kotleczki z obu stron na złoty kolor.