

kotlety z mortadeli



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mortadela	50 dag
jajko	1 szt
plastry żółtego sera	3 plastry
sól i pieprz	1 szczypta
ziarenka smaku	0,5 łyżeczka
mąka	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mortadele kroimy w 1 cm plastry, panierujemy w doprawionym jajku, a następnie w mące. smazymy na patelni z obu stron na rumiano. na każdym kotlecie układamy kawałek sera, posypujemy przyprawami, jeszcze chwilę smazymy.