

Kotlety z mortadeli

Autor: **brysska**Przepisów: **538** Ocena: **17233**

3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 50-70 dag mortadeli
- 2 jajka
- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżeczka tartego chrzanu (u mnie ze słoiczka)
- sól i pieprz
- 3 łyżki mąki pszennej
- bułka tarta
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mortadele kroimy w plastry, które obtaczamy w mące.



- 2 Jajka roztrzepujemy z majonezem oraz chrzanem doprawiając solą i pieprzem.



- 3 Obtoczone w mące plastry mortadeli maczamy w jajku, a następnie w bułce tartej.



- 4 Tak przygotowane kotlety smażymy na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor.



- 5 Kotleciki podajemy zaraz po usmażeniu z ulubioną surówką i ziemniaczkami.



6 ;-D



7 ;-)))



Twoje notatki do przepisu: