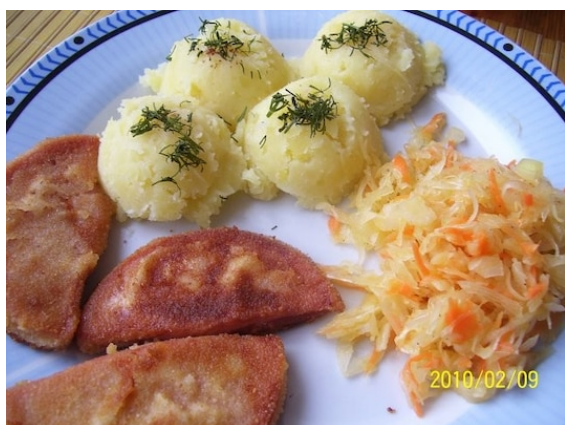




## Mortadela na obiad

przepisy.pl



### Składniki:

- mortadela - 50 gramów
- mąka - 1 kilogram
- bułka tarta - 1 kilogram
- 2 jajka - 2 gramy

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 15 minut  8 osób  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej olej na patelni. W tym czasie przygotuj 3 talerze i do jednego rozbij 2 jajka, do drugiego wsyp trochę mąki a do trzeciego trochę bułki tartej.
2. Pokrój mortadele na plasterki i obtocz w panierce tak jak kotleta - zamocz w jajkach, w mące i bułce tartej. Następnie nałóż na patelnię. Zrób tyle kotleczków, ile ci trzeba. Gotowe podaj na obiad.
3. Ja polecam podać mortadelę z mizerią i z ziemniakami. Smacznego :)

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)