

Z mortadelą w roli głównej

Przepisy z mortadelą to pomysły na szybkie, proste oraz niedrogie potrawy na domowe śniadania, obiady i kolacje

Mortadela to bardzo smaczna, delikatna i „praktyczna” kielbasa z mielonej wieprzowiny doprawionej pieprzem, imbirem i gałką muszkatołową. Dzięki dość ścisłej konsystencji daje się bardzo łatwo kroić w cienkie plastry. Polecana jest do przygotowania past kanapkowych, sałatek, koreczków, pikantnego farszu do pierogów. Może być również smacznym dodatkiem do leczy, zapiekanek i różnorodnych potraw serwowanych na gorąco.

Kotlety z mortadeli w pikantnym sosie

- **Składniki:** 4 plastry mortadeli grubości około 1 cm, 2 jajka, bułka tarta do panierowania, smalec i olej (pół na pół) do smażenia
sos: 2 łyżki oleju, 3 plasterki wędzonego boczku, 2 pomidory średniej wielkości, łyżka keczupu, 10 dag zielonego groszku (może być świeży, mrożony lub konserwowy), sól, pieprz, cukier, sproszkowana papryka, posiekana natka pietruszki
- Przygotowujemy sos: pokrojony w paseczki boczek smażymy na rozgrzanym oleju, aż stanie się rumiany i kruchy, skwarki wyjmujemy łyżką cedzakową. Na powstałym tłuszczu podsmażamy obrane ze skórki, pozbawione pestek pomidory. Gdy się lekko podprużą, dodajemy odsączony groszek oraz keczup. Naczynie przykrywamy i trzymamy na najmniejszym ogniu przez 10 minut. Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, papryką oraz odrobiną cukru. Powstały sos powinien być dość gęsty, pikantny, o zdecydowanej, pomidorowej nucie.
- Plastry mortadeli (bez osłonki) panierujemy dwukrotnie w roztrzepanych jajkach i tartej bułce. Kładziemy na silnie rozgrzany tłuszcz i rumienimy przez 2-3 minuty (czas pieczenia zależy od grubości plastrów) z obu stron.

Podajemy gorące z sosem pomidorowo-groszkowym, z dodatkiem makaronu, kładzionych kluseczek lub ryżu ugotowanego na sypko.



Miseczki z mortadeli z nadzieniem

- **Składniki:** 8 plastrów mortadeli (ze skórką) grubości 0,5-0,8 cm, 50 dag pieczarek, duża cebula, sól, pieprz, 3 łyżki posiekanej natki pietruszki lub szczypiorku, 10 dag żółtego sera, oliwa z oliwek do smażenia
- Drobnoposiekaną cebulę podsmażamy na rozgrzanym oleju. Gdy się zeszkli, dodajemy pokrojone w cienkie plasterki pieczarki i, często mieszając, zasmażamy na średnim ogniu, aż z grzybów wyparuje nadmiar soku. Przykrywamy i dusimy do miękkości. Pod koniec duszenia doprawiamy do smaku solą i pieprzem, dodajemy posiekaną zieleninę.
- Na dobrze rozgrzanym tłuszczu podsmażamy plastry mortadeli z jednej strony (ważne!). Powstałe „miseczki” przekładamy do żaroodpornego naczynia, napełniamy farszem pieczarkowym, posypujemy startym żółtym serem.
- Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C i zapiekamy przez 5-10 minut. Przed podaniem ściągamy skórę. Podajemy bardzo gorące.



Romana Chojnacka
 Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
 Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu