

Kotleciki w sosie musztardowym

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Kotleciki w sosie musztardowym

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 8 kotlecików z polędwicy lub schabu, 100 ml wywaru (może być z kostki), 200 ml śmietany -
- 5 łyżek musztardy francuskiej, -
- 4 łyżki oleju, 4 łyżki mąki, sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mięso oprószamy solą i pieprzem, obtaczamy w mące i smażymy z obu stron na dobrze rozgrzanym oleju. Nadmiar tłuszczu wylewamy. Mięso zalewamy wywarem i dusimy ok. 10 min. Dodajemy śmietanę i dusimy następne 10 min. Dodajemy musztardę, mieszamy, żeby ją dobrze rozprowadzić, gotujemy jeszcze chwile.

Smacznego!

