

Kotlety schabowe w sosie musztardowym



Autor: **leopard28**

Przepisów: **131** Ocena: **2505**



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- kotlety schabowe, 8
- wywar mięsny, litr
- śmietana, 200 ml
- musztarda francuska, 5 łyżek
- olej, 4 łyżki
- mąka, 4 łyżki
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso oprószyć solą i pieprzem, odłożyć do lodówki na pół godziny.
- 2 Mięso obtoczyć w mące, smażyć z obu stron na rozgrzanym oleju.
- 3 Mięso zalać z wywarem, dusić około 10 min. Dodać śmietanę i dusić następne 10 min.
- 4 Dodać musztardę, mieszać, gotować jeszcze 5 min. Podawać z ziemniakami. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: