

Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49659**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- polędwiczki wieprzowe 2 sztuki
- makaron muszelki 500 g
- pomidorki koktajlowe 200 g
- cebula 1 sztuka
- czosnek 2 ząbki
- śmietanka 30% 1 szklanka
- musztarda francuska 180 g
- olej 1 łyżka
- masło 2 łyżki
- sól, pieprz biały mielony

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu, odcedzamy, przelewamy zimną wodą. Pomidory myjemy, kroimy na połówki. Polędwiczki myjemy, oczyszczamy z błonek, kroimy w plastry o grubości 1 cm. Mięso oprószamy białym pieprzem, obsmażamy na rozgrzanym tłuszczu (mieszanina oleju i masła), pod koniec smażenia solimy. Lekko zrumienione polędwiczki zdejmujemy z patelni. Na tłuszczu pozostałym z obsmażania mięsa rumienimy cebulę i czosnek pokrojone w drobny kosteczkę. Czosnek można też przecisnąć przez prasę, jeżeli tak wolicie. Podsmażone warzywa zalewamy śmietanką, solimy, dodajemy musztardę. Sos doprowadzamy do wrzenia. Do gotującego sosu wkładamy polędwiczki, całość dusimy 10 minut na wolnym ogniu.

Polędwiczki podajemy z makaronem, sosem musztardowym i pomidorkami koktajlowymi.

- 2 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: