

Wieprzowina z zielonym groszkiem



Autor: **maja30**
Przepisów: **28** Ocena: **4651**



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- wieprzowina, 300 g
- gruboziarnista musztarda, 1 łyżka
- świeże listki mięty, 10
- sól i pieprz
- oliwa z oliwek
- łyżka masła

Sposób przygotowania:

- 1 Podzielić wieprzowinę na mniejsze porcje, rozbić. W lekko osolonej wodzie ugotować groszek. Na patelni rozgrzać kilka łyżek oliwy z oliwek. Przyprawić wieprzowinę solą i pieprzem i podsmażyć na patelni. Obrócić wieprzowinę tylko raz, delikatnie tak aby sok z niej nie wyciekł. Gdy groszek będzie już ugotowany rozgrzać kilka łyżek oliwy z oliwek na patelni, wrzucić groszek, posiekane listki mięty i łyżkę masła. Lekko rozgnieść, ale nie bardzo. Dodać sól i pieprz do smaku. Gdy wieprzowina będzie już usmażona zdjąć z ognia. Górę fileatów posmarować gruboziarnistą musztardą. Na talerzu ułożyć kulę z groszku, na górze kłaść wieprzowinę. Podawać z czerwonym winem.

Twoje notatki do przepisu: