

Zaskakujące Połędwiczki w pysznym sosie



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **857** Ocena: **9325**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 połędwica wieprzowa
- Musztarda francuska
- 2 łyżki musztardy miodowej
- 1 pęczek szczypiorku
- Oregano
- 40 dag pieczarek
- Sól
- Pieprz
- 1 śmietana 36 %
- 2 łyżki sosu sojowego ciemnego

Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w plastry, następnie rozbijamy.



2. Doprawiamy pieprzem, solą oraz oregano.



3. Smażymy z obu stron na rozgrzanym oleju.



4. Podlewamy wodą.

5. Pieczarki pokrojone prużymy na rozgrzanym oleju.



6. Doprawiamy pieprzem oraz solą.



7. Do naczynia przekładamy musztardę francuską.



8. Dodajemy musztardę miodową.



9. Wlewamy sos sojowy.



10. Następnie dodajemy śmietanę.



11. Dokładnie mieszamy i łączymy z sosem z mięsa.



12. Przekładamy grzyby do mięsa.



13. Posypujemy posiekanym drobno szczypiorkiem.
14. Danie gotowe.
15. Smacznego



Twoje notatki do przepisu: