



Polędwiczki Wieprzowe w Sosie Musztardowym



2 porcje



30 minut

Składniki

- 400 g polędwiczki wieprzowej
- 2 łyżki musztardy Dijon
- 1/2 szklanki śmietany 30%
- 1 łyżka masła
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie



Polędwiczkę pokrój na plastry, dopraw solą i pieprzem.



Na patelni KOHERSEN rozgrzej masło, usmaż polędwiczki na złoty kolor.



Dodaj musztardę i śmietanę, gotuj na małym ogniu, aż sos zgęstnieje.



Podawaj z ziemniakami lub ryżem.