

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

1. Polędwiczkę pokrój na plastry, dopraw solą i pieprzem.
2. Na patelni KOHERSEN rozgrzej masło, usmaż polędwiczki na złoty kolor.
3. Dodaj musztardę i śmietanę, gotuj na małym ogniu, aż sos zgęstnieje.
4. Podawaj z ziemniakami lub ryżem.