

## medaliony w sosie musztardowym



**SYLWIA78**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>białe wino</b>	1\2 l
<b>musztarda ziołowa</b>	3 łyżki
<b>śmietana</b>	200 ml
<b>sok z cytryny</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>połędwica</b>	80 cielęca

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

poledwice umyc, osuszyc , pokroic na 8 medalionów Rozgrzac olej na patelni , smazyc medaliony po 2 minuty z kazdej strony.Zdjąc z ognia tłuszcz zlac.Na patelni wlac wino dodac smietane i musztarde.Mieszac podgrzewajac az sos osiagnie kremowa konsystencje.Doprawic sola sokiem z cytryny i pieprzem.Włozyc do sosu medaliony chwile podgrzewac.Miesorozłozyc na podgrzanych talerzachg podawac z makaronem