

Kotlety w sosie musztardowym



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	1 kg
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	10 dag
woda	2 szklanki
musztarda	3 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
cebula	1/2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone przełożyć do miski i wymieszać z jajkami, posiekaną drobniutko cebulą, solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać tłuszcz, kotlety obtaczać w bułce tartej i smażyć je z obu stron na złoto. W garnku zagotować wodę, gdy zacznie wrzeć dodać do niej musztardę, zagęścić zawiesiną mąki pszennej i wody, do sosu włożyć kotlety i gotować je kilka minut. Sos doprawić do smaku solą i pieprzem.