

ANTRYKOT wołowy z kurkami



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurki	50 dkg
antrykot wołowy	5 kotletów
bulion	1 szkl.
cebula biała	1 szt.
konik	3 łyż
musztarda	3 łyż
śmietana	6 łyż
sól, pieprz	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

grzyby oczyścić obrać i poseikać. Na patelni rozgrzać olej i i zeszklić posiekaną cebulę dodać kurki i dusić ok. 15 min. aż odparuje nadmiar wody. Zalać szklanką bulionu i dusić jeszcze 15 min. Kotlety lekko rozbić posmarować trochę olejem i połowa musztardy, odłożyć na 1 godz. by się przegryzły. Usmażyć na małej ilości oleju. Posypać solą i pieprzem. Przełożyć na talerz. Robimy sos - na patelnię wlać śmietanę i dodać musztardę, wymieszać i dodać koniak sos zagotować. Połączyć grzyby z sosoem - posypać natką pietruszki,