

frykando z ostrym sosem



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udziec	1 kg
słonina	200 g
czosnek	2 zębki
masło	2 łyżki
Wywar:	200 ml
śmietana	200 ml
musztarda	3 łyżki
sok z 2 cytryn	
sól, pieprz	
pieczarki	300 g
warzywa	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso umyć naszpilować słonina, posolic skropić sokiem z 1 cytryny, natrzeć czosnkiem i obsmażyć na masle. Warzywa umyć poszatkować. Dodac do miesa i dusic podlewając wywarem 1 godzinie. Dodac pieczarki sok z cytryny, pieprz musztardę i śmietanę. Dusic 15 minut mieso pokroic i podawac z przetartym sosem warzyw.