Kotlety wieprzowe z sosem musztardowym

45 min.

4 os.

470 kcal/os.

ok. 5.20 zł/os.

Składniki

- szynka wieprzowa bez kości - 600 g
- por (zielona część) - 1 szt.
- mrożona mieszanka warzyw – 1 opak.
- słodka śmietanka 30% - 1 szkl.
- mleko - 1/2 szkl.
- musztarda - 2 łyżki
- olej - 4 łyżki
- ząbek czosnku - 4 szt.
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- masło - 4 łyżki
- papryka czerwona - 1 szt.
- papryka żółta - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania

Mięso oczyść, umyj i osusz. Podziel na 4 kotlety, a następnie rozbij tłuczkiem. Obsyp solą i pieprzem. Odstaw do lodówki.

Na patelni rozgrzej 2 łyżki masła, wlej śmietankę, dodaj do niej musztardę i posiekane 2 ząbki czosnku, dokładnie wymieszaj. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Gotuj na wolnym ogniu przez kilka minut, aż trochę zgęstnieje.

Rozgrzej pozostałe 2 łyżki masła. Dorzuć mrożone warzywa i smaż na wolnym ogniu pod przykryciem. Gdy warzywa będą miękkie, dodaj pozostały posiekany czosnek. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Papryki umyj, oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w cienkie paseczki. Cebulę obierz i pokrój w piórka. Pora umyj i pokrój w krążki. Dopraw do smaku solą i pieprzem i skrop 1 łyżką oleju. Wymieszaj.

Na patelni rozgrzej 3 łyżki oleju, smaż kotlety po 4-5 minut z każdej strony. Kotlety podawaj od razu po usmażeniu, polane sosem musztardowym. Obok ułóż warzywa z patelni oraz surówkę. Posyp posiekaną natką. Smacznego!