Łopatka wieprzowa w sosie musztardowym

Wafelek2601

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- łopatka wieprzowa - 70 dag
- olej - 2 łyżka
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 2 szt.
- pieprz ziarnisty - 3 szt.
- cebula - 1/2 szt.
- sól morska - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- musztarda rosyjska - 3 łyżka
- mąka - 1 łyżka
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso dokładnie umyć, osuszyć, pokroić w plastry. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć mięso na złoty kolor.

KROK 2: Przełożyć do rondelka, a na tym samym tłuszczu zrumienić posiekaną cebulkę, dodać do mięsa, zalać 700 ml wody. Dodać liście laurowe, ziele angielskie i pieprz w kulkach. Dusić pod przykryciem do miękkości na wolnym ogniu.

KROK 3: Na koniec dodać musztardę, a powstały sos doprawić do smaku solą, pieprzem oraz szczyptą gałki muszkatołowej. Zagotować. Mąkę wymieszać z 1/3 szklanki wody, wlać do sosu. Ponownie zagotować. Ewentualnie doprawić.

KROK 4: Podawać z ziemniaczkami i surówką.