Szynka marynowana w musztardzie i czosnku

Wafelek2601

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- mięso wieprzowe od szynki - 75 dag
- oliwa - 3 łyżka
- musztarda rosyjska - 2 łyżka
- czosnek - 3 ząbek
- papryka słodka wędona mielona - 1/2 łyżeczka
- sól i pieprz - do smaku
- cebula - 1 szt.
- mąka - 2 łyżka
- olej do smażenia - trochę
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyte i osuszone mięso pokroić w plastry. Przełożyć do miski. Dodać oliwę, przyprawy, musztardę oraz drobno posiekany czosnek. Dokładnie wymieszać. Kawałki mięsa przełożyć pokrojoną w plastry cebulą. Odstawić na noc do lodówki.

KROK 2: Na drugi dzień mięso obsmażyć na rozgrzanym oleju. Podlać wodą, dodać liście laurowe i ziele angielskie. Dusić pod przykryciem do miękkości. Mąkę wymieszać z 1/4 szklanki zimnej wody, wlać do sosu. Sos doprawić solą i pieprzem. Zagotować. Podawać z ziemniakami i surówką lub ogórkiem.