




Wieprzowina duszona z musztardą

 dorotaR

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

schab wieprzowy bez kości - 500 g
musztarda Dijon - łyżeczka
sól - do smaku

pieprz - do smaku
zioła prowansalskie - do smaku
białe wino - 100 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso myjemy i osuszamy np. papierowym ręcznikiem, kroimy w plastry. Każdy plaster mięsa nacieramy niewielką ilością soli oraz pieprzu. Każdy plaster smarujemy łyżeczką musztardy Dijon i układamy na patelni z powłoką nieprzywierającą (u mnie ceramiczna). Mięso oprószamy z wierzchu ziołami prowansalskimi, wlewamy wino i taką samą ilość wody. Dusimy aż mięso będzie miękkie a sos odparuje.