

detkityumen.ru

Корейка в сливочном соусе



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

4 куска свиной корейки примерно по 150 гр.

1 пучок зеленого лука

1 чайная ложка горчицы

200 гр. 20% сливок

2 стол. ложки сметаны

Соль

Черный перец

Растительное масло для жарки

Приготовление:

1. В разогретую сковороду налить растительное масло (примерно 2 стол. ложки) и на сильном огне обжарить куски свинины с обеих сторон до золотистой корочки
2. В той же сковороде обжарить зеленый лук в течение 2-х минут
3. Ввести сливки и сметану и довести до кипения. Добавить горчицу, приправить солью и перцем. Протушить около 2-3-х минут.
4. Положить в соус мясо и тушить все вместе 8-10 минут.

08.02.2014

[PozitiFFFka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/30/