



przepisy.pl

Szynka duszona w sosie maślano - winno - musztardowym



foto: Iza Kulińska

90 minut 6 osób Łatwe

Składniki:

- szynka wieprzowa b/k - 1 kilogram
- cebula - 3 sztuki
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- musztarda francuska - 3 łyżeczki
- czerwone wino - 1 łyżeczka
- wytrawne wino białe - 300 mililitrów
- masło klarowane - 3 łyżki
- masło - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 1.5 łyżeczek
- miód wielokwiatowy - 1 łyżeczka
- pieprz ziołowy - 0.5 łyżeczek
- liść laurowy - 3 sztuki
- ziele angielskie - 6 sztuk
- Bulionetka Domowa Pieczeniowa Knorr** - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso - najlepiej zwarty kawałek mało poprzerastany - umyj, osusz i pokrój w plastry grubości ok. 2 cm. Cebule i czosnek obierz, posiekaj.
2. Na patelni rozgrzej mocno masło klarowane, 2 łyżki, partiami obsmaż mięso, przełóż do rondla. Na patelnię dodaj pozostałą łyżkę masła, podsmaż na nim cebulę i czosnek, przełóż do mięsa.
3. Dodaj liście laurowe, ziele angielskie, pieprz mielony czarny. Dodaj także musztardę, bulionetki i wlej wino. Duś mięso pod przykryciem ok. 1,5 godziny aż będzie miękkie.
4. Gdy mięso będzie już miękkie postaraj się wyłowić ziarenka ziele i liście. Do sosu dodaj miód i pieprz ziołowy.
5. Masło zwykłe, miękkie, utrzyj z mąką na papkę i dodaj do sosu. Gotuj delikatnie mieszając aż się rozpuści i sos zgęstnieje.
6. Podawaj najlepiej z kładzionymi kluseczkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl