# Kotlety wieprzowe z sosem miodowo-musztardowym

Jest wiele różnych sposobów, jak można przygotować kotlety wieprzowe, a jednym z nich jest pyszny serwowanie ich sos musztardowo-miodowy. Jeśli brakuje Ci czasu, możesz po prostu dodać dodatkowe składniki sosu bezpośrednio do wolnowaru Crock-Pot po zakończeniu gotowania kotletów. Tak czy inaczej ten smaczny przepis z pewnością będzie hitem dla Twojej rodziny

Czas na High: 3h
Czas na Low: 4h
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 10

## Składniki



- 4-6 grubych kotletów wieprzowych bez kości
- 1 łyżka masła
- 1 szalotka, mielona
- 2 posiekane ząbki czosnku
- 1 szklanka bulionu drobiowego
- ½ szklanki białego wina
- ½ szklanki musztardy Dijon
- 2 łyżki gęstej śmietany
- sól i pieprz do smaku

## Wykonanie:

1. Podgrzej masło i szalotkę na patelni
2. Dopraw kotlety pieprzem i solą
3. Smaż kotlety po obu stronach, aż się zarumienią
4. Umieść kotlety, masło i szalotkę w misie wolnowaru
5. Wymieszaj bulion drobiowy z 2 łyżkami musztardy i wlej do wolnowaru.
6. Przykryj i gotuj na poziomie HIGH 3h lub na LOW 4h
7. Po zakończeniu gotowania, postaw patelnię na średni ogień i wlej do niej płyn z wolnowaru
8. Dodaj ½ szklanki białego wina, 3 łyżki musztardy Dijon i 2 łyżki gęstej śmietany
9. Doprowadź do wrzenia i kontynuuj gotowanie, aż do uzyskania żądanej gęstości sosu.
10. Po zakończeniu gotowania sosu dodaj do niego 2 łyżki miodu i zdejmij z ognia.
11. Aby podać dania, umieść mięso na talerzu i skrop je sosem miodowo-musztardowym. Mięso ładnie komponuje się z zielonymi warzywami.