

Antricot cu sos de mustar

Antricot cu sos de mustar

Ingrediente :

6 antricoate, 2 linguri de mustar, o ceasca zeama de carne, 150 g ciuperci, 1 ceapa mijlocie, 2 linguri de unt, 2 linguri de ulei, 1 paharel de vin rosu, sare

Preparare :

Se frig antricoatele ca in reteta [Antricot la tava](<http://culinaronline.com/681-antricot-la-tava> "Antricot la tava"). Se ungu cu putin mustar, se aseaza intr-o cratita si se toarna deasupra zeama de carne. Se frig innabusit la cuptor. Intre timp, se taie citeva ciuperci si o ceapa feliute subtiri, se prajesc usor in unt si se lasa sa fiarba la foc redus cu un paharel de vin rosu. Se toarna peste antricoate. Sosul trebuie sa fie destul de scazut. Se servesc cu cartofi prajiti. Pofta buna.