

Παϊδάκια Ελαφιού σε Σάλτσα Brandy με Μαύρο Πιπέρι

Υλικά:

4	τεμάχια	Παϊδάκια Ελάφι
1	κουταλιά σούπας	Σπασμένους Κόκκους Μαύρου Πιπεριού
1	κουταλιά σούπας	Κόκκους Πράσινου Πιπεριού
½	κουταλάκι	Μουστάρδα Dijon
½	φλιτζάνι	Ζωμός Κρέατος
2/3	φλιτζανιού	Κρέμα Γάλακτος
30	ml	Brandy
25	ml	Λάδι
30	γρμ.	Βούτυρο
4		Κρεμμυδάκια Φρέσκα (ψιλοκομμένα)

Μαγείρεμα :

- Καρυκεύουμε τα παϊδάκια και τα σωτάρουμε ελαφρά για 2 – 3 λεπτά σε ένα τηγάνι με το λάδι. Μόλις ετοιμαστούν τα αφαιρούμε από το τηγάνι και τα κρατάμε κάπου ζεστά.
- Προσθέτουμε στο τηγάνι το βούτυρο και σωτάρουμε τα κρεμμυδάκια μέχρι να μαλακώσουν και προσθέτουμε την μουστάρδα τα πιπέρια και σβήνουμε με το Brandy.
- Χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε στο τηγάνι το ζωμό κρέατος και την κρέμα γάλακτος. Τα ανακατεύουμε όλα μαζί μέχρι η σάλτσα μας να “δέσει”.
- Ελέγχουμε για το αλάτι, βγάζουμε το τηγάνι από τη φωτιά και ρίχνουμε την σάλτσα πάνω από το κρέας.
- Τα σερβίρουμε ζεστά