

Golonka długo peklowana



Autor: **annawk**

Przepisów: **231** Ocena: **7178**



3-4 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- 1 duża golonka tylnia
- 2 łyżki soli do peklowania (solidne)
- przyprawy nr 1: ziele angielskie , liść laurowy, pieprz ziarnisty - po kilka sztuk
- przyprawy nr 2: kminek, papryka w proszku - wg uznania
- 1 szkl . piwa (u mnie jasne)

Sposób przygotowania:

- 1 Zalewa : wodę (tyle aby przykryć golonkę) , sól do peklowania i przyprawy nr 1 zagotować i wystudzoną zalewą zalać golonkę- przykryć całą.
- 2 Golonkę w zalewie przechowywać kilka dni- u mnie 7- w lodówce.
- 3 W dniu chwały - golonkę odsączyć z zalewy posypać przyprawami nr 2 i piec 1.5 godz. w temp. 190 st. pod folią aluminiową co jakiś czas polewając piwkiem. Świetna na gorąco , niezła na zimno.
- 4 taka golona to prawdziwy skarb mięsożercy- oczywiście nie będącego na diecie , a przynajmniej na ścisłej diecie :))

Twoje notatki do przepisu: