

Golonka pieczona



Autor: **Dobry_Tydzień**
Przepisów: **1520** Ocena: **12883**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- 4 małe golonki wieprzowe
- sól peklowa (20 g na kilogram mięsa)
- butelka jasnego piwa
- olej do smażenia
- 2 łyżki majeranku
- 4 liście laurowe
- 8 ziaren ziela angielskiego
- sól
- pieprz
- łyżka cukru
- łyżka oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Golonki umyj, osusz. Opal je nad gazem. Sól peklową zalej zimną wodą, dodaj połowę przypraw, wymieszaj. Włóż golonki, odstaw do lodówki na trzy dni. Wyjmij, zalej świeżą wodą i piwem, dodaj przyprawy, gotuj półtorej godziny.
- 2 Cukier rozpuść w 50 ml wywaru. Posmaruj nim golonkę. Włóż ją do naczynia żaroodpornego, na dno wlej łyżkę oleju, szklankę wywaru z gotowania. Golonkę piecz 30 minut w temperaturze 180°C. Od czasu do czasu podlewaj wywarem.
- 3 Golonkę podawaj z pieczonymi ziemniakami lub frytkami, chrzanem i musztardą.
- 4 CZAS: około 2 godziny

Źródło: Dobry Tydzień

Twoje notatki do przepisu: