

Golonka w kapuście

Autor: **asia67**Przepisów: **416** Ocena: **5918**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- golonka 2 male (ok 1,20 kg)
- kapusta kiszona 70-8- dag
- cebula 2 szt
- marchew
- seler
- czosnek 2-3 ząbki
- sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Golonki oczyścić, natrzeć solą i rozgniecionym czosnkiem, odstawić (najlepiej na całą noc),
- 2 Zagotować wodę, dodać golonkę, marchew, seler, ziele angielskie, ewentualnie sól, gotować ok. 1 godz,
- 3 Kapustę gotować ok 15 min, odcedzić,
- 4 Rozgrzać olej, wrzucić posiekaną cebule, podsmażyć, dodać kapustę, chwilę poddusić, dodać golonkę, listek laurowy, golonkę obłożyć kapustą, podlać wywarem z gotowania golonki, mięso musi być zakryte, dusić na wolnym ogniu do miękkości mięska (ok 1-1,5 godz), w razie konieczności podlewać wywarem,
- 5 Jak mięso będzie miękkie, wstawić na chwilę do nagrzanego piekarnika, żeby się apetycznie przyrumieniło,

Twoje notatki do przepisu: