

# GOLONKI PIECZONE W PIWIE



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2105** Ocena: **47097**



3-4 os. > 60 min łatwe przystępne

## Składniki:

- 4 GOLONKI (2-2,5 KG)
- WŁOSZCZYŻNA
- LIŚĆ LAUROWY
- 6 ZIARENEK CZARNEGO PIEPRZU
- 6 ZIARENEK ZIELA ANGIELSKIEGO
- 8-10 ZĄBKÓW CZOSNKU
- 500 ML JASNEGO PIWA
- SÓL I PIEPRZ

## Sposób przygotowania:

- 1 GOLONKI OCZYŚCIĆ I ZALAĆ TAKĄ ILOŚCIĄ WRZĄTKU, BY BYŁY PRZYKRYTE. DODAĆ KOPIASTĄ ŁYŻKĘ SOLI I WARZYWA-UMYTE, OSKROBANE I POKROJONE W NIEZBYT MAŁE KAWAŁKI. GOTOWAĆ 2 GODZINY, A NASTĘPNIE WYJAĆ Z PŁYNU. ZĄBKI OBRANEGO CZOSNKU POKROIĆ WZŁUŻ NA ĆWIARTKI. GOLONKI PONAKLĘWAĆ SZPIKULCEM LUB NOŻEM I POWTYKAĆ KAWAŁECZKI CZOSNKU. WŁOŻYĆ DO BRYTFANNY, OPRÓSZYĆ LEKKO SOLĄ I PIEPRZEM I ZALAĆ POŁOWĄ PIWA. WSTAWIĆ DO PIEKARNIKA NAGRZANEGO DO 200 STOPNI. PIEC GODZINĘ, CO KILKA MINUT POLEWAJĄC RESZTĄ PIWA. PODAWAĆ Z CHRZANEM I PIECZYWEM.

## Twoje notatki do przepisu: