

Peklowana golonka pieczona w piwie.



Autor: **cooky**
Przepisów: 3 Ocena: 18



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- dwie tylne golonki, 2
- sól peklująca, 3 łyżeczki
- piwo ciemne słodkie, 1
- włoszczyzna

Sposób przygotowania:

- 1 Golonki wytrybowane z kości ale ze skórą naszczyknąć roztworem z wody i soli peklującej. 3 łyżeczki na szklanke wody. naszczyknąć szczykawką i igłą z apteki. wsadzić do miski i zalać wodą ze solą (do smaku) dołożyć liść laurowy 2 szt. i ziela angielskiego 3 kulki odstawić do lodówki na 24 godziny.
- 2 Następnie golonki zwijamy sznurkiem spozywczym tak aby, przypominały krztałt kółki. wlewamy wodę do garnka i dokładamy włoszczyznę jak do rosółu. Wsadzamy golonki i gotujemy na pół miękko. po ugotowaniu wyciągamy i czekamy aż ostygną.
- 3 Po ostygnięciu delikatnie posypujemy słodką papryką dla super koloru. układamy na blaszce do pieczenia i podlewamy piwem (pół butelki) . wstawiamy do piekarnika temperatura 200 stopni podlewając piwem co 20 minut. piec około półtora godzinki. polecam z ziemiaczkami pieczonymi.

Twoje notatki do przepisu: