

Pikantna golonka

Autor: **12zeta**Przepisów: **5** Ocena: **103**

3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- golonka, 2 kg
- cebula, 6 sztuk
- czosnek, 5-6 ząbków
- liść laurowy
- sól
- papryka sypana ostra
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Golonkę "wydepilować", oczyścić i umyć. Kupując golonkę poprosić o rozbić na mniejsze części (lepiej się spieczą). Do naczynia wlewamy łyżkę oleju, połowę pokrojonej cebuli w półksiężycy i liść laurowy (żeby uzyskać lepszy efekt posypujemy dno solą i papryką) i układamy golonki natarte solą, posypane papryką i nadziane czosnkiem. Przykrywamy resztą cebuli dodajemy liść laurowy i polewamy łyżką oleju. Naczynie zamykamy i wkładamy na noc do lodówki. Na drugi dzień całą zawartość pojemnika przekładamy na patelnię lub jeżeli macie małą patelnię do garnka. Gotować (ok. 2 godz.) na małym ogniu minimalnie dodając wody (tylko jeżeli wyparuje). Jest smaczna, krucha i pikantna. Ważne jest, aby leżała w przyprawach co najmniej 12 godz. Polecam szczególnie dla panów (mojemu mężowi ta wersja najbardziej odpowiada). Przepis jest od mojej serdecznej koleżanki. SMACZNEGO!!!!

Twoje notatki do przepisu: