



Pieczona golonka w piwie

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- golonki - 4 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 8 ziaren
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 5 ziaren
- Goździki z Indonezji Knorr** - 3 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- czosnek główka - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- ciemne piwo typu porter - 500 mililitrów
- Kostka do mięs pieczeniowa Knorr** - 1 opakowanie
- seler - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- korzeń pietruszki - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Golony umyj. Jeśli mają widoczne kawałki szczeciny - usuń ją opalając golonkę nad gazem i skrobiąc miejsce opalenia ostrym nożem. Następnie skórę z golony ponacinaj ostrym nożem na przemian, tworząc, w miarę możliwości, równe romby.
2. W garnku z piwem zagotuj starte na tarce warzywa oraz pokrojoną w pół-plasty cebulę. Dodaj kostkę rosółową, przyprawy (ziele, liść laurowy, goździki, pieprz i czosnek). Płyn wystudź i umieść w nim golony przynajmniej na jeden dzień.
3. Po tym czasie płyn wraz z mięsem nastaw i gotuj około 60 minut, aż mięso będzie stosunkowo miękkie.
4. Następnie golony wyjmij z marynaty, oprósz dokładnie Przyprawą do wieprzowiny Knorr, aby nadać jej wyrazisty smak. Wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na 30 minut i przykryj folią, aż golony zrobią się zupełnie miękkie a skórka będzie chrupiąca. Na 10 min przed końcem pieczenia zdejmij folię i dopiecz mięso. Tak przygotowana golonka będzie soczysta w środku.
5. Na bazie wywaru z golony i piwa przygotuj sos. Do szklanki czystego wywaru dodaj Esencję do sosu Knorr, dokładnie wymieszaj i zagotuj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl