



przepisy.pl

Duszone golonki w kapuście kiszonej



Składniki:

- małe golonki - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- kapusta kiszona - 400 gramów
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- piwo - 1 szklanka
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie

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

 90 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Opłukane i osuszone golonki oprószyć przyprawą z opakowania Knorr i papryką. Odstawić na godzinę do lodówki.
2. Wypłukaną kapustę kiszoną wymieszać z obraną i startą na grubej tarce marchewką oraz z cebulą pokrojoną w piórka.
3. Do rękawa do pieczenia włożyć połowę kapusty, następnie golonki i drugą połowę kapusty.
4. Rękaw włożyć do naczynia żaroodpornego. Piec 90 minut w 200 °C. Po tym czasie rozetnij rękaw i polej golonki piwem. Piec 20 minut w 180 °C.

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