



Golonka czosnkowa

przepisy.pl



Składniki:

- golonka wieprzowa przednia - 4 sztuki
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- włoszczyzna - 1 pęczek
- ząbki czosnku - 6 sztuk
- woda - 2 szklanki

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



90 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Golonki obsmaż ze wszystkich stron lub opal palnikiem, aby pozbyć się włosów na skórze mięsa.
2. Następnie przełóż do brytfanki i dokładnie obsyp przyprawą Knorr.
3. Włoszczyznę pokrój na mniejsze kawałki, czosnek posiekaj i dodaj wszystko do mięsa. Wlej dwie szklanki wody i odstaw wszystko do lodówki na całą noc.
4. Następnie przełóż brytfankę do piekarnika i piecz w 200 °C przez 30 minut. Potem zmniejsz temperaturę do 150 °C i piecz kolejne 35 minut. Podawaj np. z kaszą.

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