



przepisy.pl

Golonka faszerowana grzybami

 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- ziele angielskie - 10 ziaren
- liść laurowy - 6 sztuk
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 400 gramów
- bułka tarta - 5 gramów
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- masło - 100 gramów
- czosnek ząbki - 6 sztuk
- farsz:
- saletra - 6 gramów
- peklowane golonki przednie - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Natrzyj golonkę saletrą, a następnie gotuj w wodzie z dodatkiem przypraw i soli.
2. Przygotuj farsz: posiekaj czosnek, cebulę i pomidory, po czym usmaż na maśle*.
3. Gdy farsz wystygnie, dodaj surowe jajko i bułkę tartą. Dopraw solą i pieprzem.
4. Z ugotowanych ciepłych golonek wyjmij kości i w ich miejsce włóż farsz.
5. Całość upiecz w piekarniku w temperaturze 160 stopni. *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

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