



Golonka pieczona w piwie

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- golonka - 2 sztuki
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- kiszona kapusta - 70 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- piwo - 1 szklanka
- smalec - 2 łyżki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- tłuszcz do smażenia - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Golonki dokładnie oczyść i umyj. W garnku zagotuj wodę, włóż golonki i dodaj przyprawy: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy oraz Esencję do duszonych mięs. Gotuj powoli 40 minut po czym wyjmij golonki z wywaru.
2. Naczynie żaroodporne wysmaruj smalcem i ułóż w nim golonki. Piecz około 1,5 godziny w piekarniku w 180°C co jakiś czas podlewając piwem.
3. W tym czasie podsmaż w rondlu cebulę pokrojoną w piórka oraz posiekany czosnek.
4. Dodaj poszatowaną kapustę, zalej wywarem od gotowania golonek i dodaj majeranek. Gotuj około 45 minut, aż kapusta będzie miękka.
5. Upieczone golonki odstaw na kilka minut do ostygnięcia. Następnie zdejmij mięso, powinno łatwo odchodzić od kości, pokrój w mniejsze kawałki.
6. Dodaj golonki do kapusty, podlej sosem spod pieczenia i gotuj jeszcze 10 minut.

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