



Golonka w kapuście

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- golonka wieprzowa - 4 sztuki
- kiszona kapusta - 1 kilogram
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 2 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- por - 0.5 sztuk
- cebula - 2 sztuki
- seler - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- mąka - 30 gramów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- woda - 2 litry

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa umyj i pokrój w mniejsze kawałki. Zalej 2 litrami wody. Dodaj przyprawy i ugotuj bulion.
2. Do gotowego wywaru włóż oczyszczone golonki. Aby nadać daniu wyrazisty smak dodaj Esencję do duszonych mięs Knorr i gotuj przez ok. 2 godziny, do momentu gdy będą miękkie. Następnie wyjmij mięso z wywaru.
3. Kapustę włóż do wywaru z mięsa i gotuj do momentu kiedy będzie miękka.
4. Pokrój cebulę w drobną kostkę. Z masła i cebuli zrób zasmażkę dodając mąkę, następnie dodaj do kapusty.
5. Oddziel mięso od kości. Mięso dodaj do kapusty i gotuj jeszcze przez 20 minut, żeby wszystkie smaki się połączyły. Podawaj z chlebem lub ziemniakami.

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