



Golonka w piwie

przepisy.pl



90 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- golonka wieprzowa - 4 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- białe cebule - 3 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- seler korzeniowy - 1 sztuka
- ciemne piwo - 0.3 litrów
- piwo jasne - 0.5 litrów
- miód - 150 mililitrów
- musztarda ziarnista - 100 gramów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 6 sztuk
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 5 sztuk
- tłuszcz do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Golonkę umyj i oczyść. Warzywa pokrój w mniejsze kawałki. Wszystko razem obsmaż na dobrze rozgrzanym tłuszczu, do momentu, gdy warzywa i mięso nabiorą złotego koloru. Przełóż do rondla.
2. Warzywa i mięso zalej piwem. Następnie uzupełnij płyn wodą tak, żeby przykrywał do 1/3 wysokości mięso. Dodaj przyprawy, musztardę oraz kostki Rosołu z kury Knorr.
3. Piecz pod przykryciem w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez około 2 godziny.
4. Następnie zdejmij pokrywkę, oblej golonki miodem i piecz jeszcze przez 15 minut tak, żeby mięso było chrupiące i rumiane.

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