



Golonka w sosie chrzanowym

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- golonka wieprzowa - 4 sztuki
- mąka pszenna - 3 łyżki
- masło - 50 gramów
- śmietana UHT - 250 mililitrów
- chrzan - 150 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- włoszczyzna - 1 pęczek
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- koperek - 0.5 pęczków

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

Sposób przygotowania:

1. Golonki natrzyj bardzo dokładnie przyprawą Knorr. Odstaw, najlepiej na całą noc.
2. Włoszczyznę rozdrobnij, przełóż do garnka i dodaj mięso.
3. Całość zalej gorącą wodą, dodaj liść laurowy, pieprz oraz ziele angielskie. Gotuj ok. 1.5h.
4. Po ugotowaniu odcedź golonki (zachowaj wywar) i przełóż do naczynia żaroodpornego. Wstaw do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piecz przez ok godzinę.
5. W tym czasie przygotuj sos. Do garnka włóż masło, a gdy się rozpuści dodaj mąkę i podsmażaj, aż uzyska jasny, złoty kolor. Przecedź ok. 0,5 l wywaru po gotowaniu mięsa do garnka. Dodaj śmietankę i całość gotuj aż płyn uzyska konsystencję sosu.
6. Na sam koniec dodaj do sosu chrzan i posiekany koperek. Pieczoną golonkę podawaj z sosem chrzanowym i np. ziemniakami puree.

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