



przepisy.pl

Grillowana golonka z sosem cebulowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- gotowa golonka na grilla - 500 gramów
- cebula - 2 sztuki
- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 1 opakowanie
- margaryna - 1 łyżka
- olej - 1 łyżka
- ocet balsamiczny lub z czerwonego wina - 1 łyżka
- miód - 1 łyżka
- woda - 400 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. W rondlu podgrzej olej z margaryną. Cebulę pokrój w piórka i podsmaż na lekko rozgrzanym tłuszczu. Gdy zmięknie, zmniejsz gaz i duś ok. 10 minut.
2. Sos Knorr wymieszaj z 400 ml wody i wlej do cebuli.
3. Dodaj ocet i miód i gotuj powoli ok. 10 minut.
4. W tym czasie wyjmij mięso z opakowania i grilluj po ok. 10 minut z każdej strony. Grillowaną golonkę podawaj z sosem cebulowym i np. ziemniakami puree.

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