



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- golonka wieprzowa - 500 gramów
- Bulionetka wołowa Knorr** - 2 sztuki
- nóżki wieprzowe - 500 gramów
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 1 łyżeczka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 ziaren
- woda - 2 litry

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

Sposób przygotowania:

1. Zalej mięso i Bulionetki wołowe Knorr dwoma litrami wody. Dodaj przyprawy i gotuj na wolnym ogniu przez około 4 godziny.
2. Dopraw do smaku 1 łyżeczką Przyprawy w płynie Delikat Knorr, następnie odstaw do ostudzenia.
3. Precedź chłodny wywar przez sito, mięso oddziel od kości i pokrój na mniejsze kawałki.
4. Umieść je w odpowiednio dużym naczyniu, zalej powstałym wywarem i odstaw do lodówki, do czasu, gdy stężeje.