



przepisy.pl

# Pieczona golonka po myśliwsku z grzybami

 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- golonka wieprzowa - 4 sztuki
- suszone grzybki - 50 gramów
- włoszczyzna - 1 pęczek
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 opakowanie
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- margaryna - 2 łyżki
- mąka - 2 łyżki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- śmietana - 100 mililitrów

[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 zetrzyj na tarce, przełóż do garnka i dodaj mięso i suszone grzyby.
3. Całość zalej wodą, dodaj liść laurowy, pieprz oraz ziele angielskie. Gotuj ok 1,5h aż mięso zmięknie.
4. Po ugotowaniu odcedź golonki i przełóż do naczynia żaroodpornego. Wstaw do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piecz przez ok godzinę.
5. W tym czasie z margaryny i mąki zrób zasmażkę. Dodaj ją do wywaru wraz z warzywami i grzybami. Dokładnie wymieszaj i zagotuj.
6. Do sosu wlej jeszcze śmietankę i gotuj przez kilka minut. Upieczoną golonkę podawaj z sosem myśliwskim, posypaną posiekaną natką pietruszki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)