



przepisy.pl

Pieczona golonka z warzywami

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- golonka wieprzowa przednia mała - 4 sztuki
- woda - 0.5 szklanek
- musztarda - 5 łyżek
- małe ziemniaczki - 300 gramów
- marchew - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- pietruszka natka - 0.5 pęczków
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Golonki natrzyj bardzo dokładnie przyprawą z opakowania Knorr oraz musztardą.
2. Ziemniaki, marchew i cebulę pokrój w kostkę o boku 2cm. Czosnek obierz i pozostaw w całości.
3. Warzywa włóż do woreczka dołączonego do opakowania Knorr.
4. Wlej wodę i ułóż delikatnie mięso na warzywach.
5. Zamknij szczelnie woreczek i przełóż całość do naczynia żaroodpornego.
6. Potrawę wstaw do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piecz przez 2h. Podawaj posypane posiekaną natką pietruszki.

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