

# golonka w piwie

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

## smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- piwo -
- golonka -

### Etapy przyrządzania:

1.



Najpierw golonkę obsypujemy solą, pieprzem i ziołami: trochę majeranku, tymianku, może być szczypta cynamonu i imbiru &#8211; pozwalamy jej w tych przyprawach poleżeć co najmniej godzinę.

Następnie wkładamy golonkę do brytfanki, zalewamy piwem do połowy i wstawiamy do gorącego piekarnika.

Pieczemy, aż będzie miękka i pięknie przyrumieniona, nie zapominając, żeby co jakiś czas polewać golonkę piwem, a właściwie sosem, bo w trakcie pieczenia wytapia się z niej tłuszcz, który łączy się z podlanym piwem, tworząc oryginalny w smaku, gorzki sosik.

Do golonki można podać groch z kapustą, kiszane ogórki, a najwspanialej smakuje z chrzanem

2.

Najpierw golonkę obsypujemy solą, pieprzem i ziołami: trochę majeranku, tymianku, może być szczypta cynamonu i imbiru &#8211; pozwalamy jej w tych przyprawach poleżeć co najmniej godzinę.

Następnie wkładamy golonkę do brytfanki, zalewamy piwem do połowy i wstawiamy do gorącego piekarnika.

Pieczemy, aż będzie miękka i pięknie przyrumieniona, nie zapominając, żeby co jakiś czas polewać golonkę piwem, a właściwie sosem, bo w trakcie pieczenia wytapia się z niej tłuszcz, który łączy się z podlanym piwem, tworząc oryginalny w smaku, gorzki sosik.

Do golonki można podać groch z kapustą, kiszane ogórki, a najwspanialej smakuje z chrzanem