

Duszona golonka babuni pucha

Przepis dodany przez użytkownika paula26013



Golonko wg przepisu babuni

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 15 PLN

Kaloryczność: 563 kCal

Potrzebne składniki:

- mięso - 1 kg
- cebula - 3
- majeranek - szczypta

Przydatne akcesoria:

nóż deska piekarnik

Etapy przyrządzania:

1. Golonko umyć i osuszyć (w razie potrzeby opalić nad ogniem lub oskrobać). Obsypać solą, pieprzem, majerankiem, granulowanym czosnkiem i cebulą. Włożyć do lodówki na około 1 $\frac{1}{2}$ godziny. Następnie zrumienić na oleju. Zalać wodą, dodać liście laurowe i ziele angielskie. Dusić pod przykryciem na średnim ogniu do miękkości (około 2 godziny). Od czasu do czasu obracając golonko i dolewając wody.

Duszone golonko podawać na ciepło z pieczonymi ziemniaczkami lub z chlebkiem i musztardą.

Podane składniki wystarczą na około 2 porcje.

Smacznego.

Jak podawać?

Duszone golonko podawać na ciepło z pieczonymi ziemniaczkami lub z chlebkiem i musztardą.

Smacznego.

Uwagi:

Podane składniki wystarczą na około 2 porcje.