

Golonka po pomorsku

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Golonka po pomorsku 90 min – kuchnia z szybkowaru

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- spora golonka - 1 szt.
- cebuli - 10 dag
- por - 1 szt.
- koncentratu pomidorowego - 1 łyżka(i)
- kminek, sól, pieprz i papryka mielona do smaku - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Golonkę zalewamy w szybkowarze Wrzątkiem, solimy wodę, żeby była dość słona, zamykamy szybkowar i ogrzewamy 80 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otwieramy, wydajemy golonkę, wyporcjujemy. Wywar z szybkowaru usuwamy (można go zużyć np. na zupę), wkładamy pokrojoną golonkę bez kości, oczyszczone i pokrojone cebulę i por, koncentrat pomidorowy, 0,5 szklanki wywaru. Posypujemy kminkiem, pieprzem i papryką. Zamykamy szybkowar i ogrzewamy ponownie, tym razem 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podajemy z kartoflami.

Smacznego!

