

Doradca Smaku V: Golonka duszona w cydrze, odc. 31



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Danie główne

golonka wieprzowa	2 sztuki (bez kości)
cydr	1 litr
cebula	2 sztuki
kapusta biała	1/2 główki
jabłko	1
pieczywo	3 kromki (duże)
chrzan tarty	
olej rzepakowy	
Liść laurowy suszony Prymat	

Do smaku

Rozmaryn suszony Prymat	
Majeranek suszony Prymat	
Ziele angielskie mielone Prymat	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wlewamy niewielką ilość oleju, dodajemy rozmaryn, rozarty w dłoniach majeranek, ziele angielskie mielone, sól morską i pieprz kolorowy. Powstałą marynatą dokładnie nacieramy golonki (także w środku).
- KROK 2 Golonki przekładamy na rozgrzaną patelnię, polewamy pozostałą marynatą i smażymy około 5 minut z każdej strony. Następnie zalewamy golonki cydrem i dodajemy kilka liści laurowych. Całość dusimy około 1,5-2 godziny.
- KROK 3 Z kapusty odcinamy twardey głąb i drobno szatkujemy. Cebule kroimy w drobną kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy na nim cebulę. Gdy się zrumieni dodajemy kapustę i smażymy do zrumienienia. Doprawiamy kminkiem mielonym, solą morską i kolorowym pieprzem. Jabłko obieramy ze skórki, kroimy w paski i dodajemy na patelnię, mieszamy, po czym zdejmujemy z ognia.
- KROK 4 Ugotowane golonki wyjmujemy na deskę, a z wywaru wyławiamy liście laurowe. Golonki rozrywamy widelcami na drobne kawałki, usuwając skórę. Przekładamy kawałki golonki z powrotem na patelnię, na której się dusiły. Kromki chleba smarujemy z obu stron olejem i smażymy na rozgrzanej patelni grillowej przez około 3-5 minut.
- KROK 5 Podsmażone kromki smarujemy chrzanem tartym, następnie wykładamy na nie kawałki golonki oraz kapustę z jabłkiem. Możemy ozdobić gałązkami kopru.