

## golonka w piwie

### ARTUR7



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>golonka</b>	2 szt
<b>seler</b>	1 szt
<b>marchew</b>	2 szt
<b>pietruszka</b>	1 szt
<b>piwo</b>	1,2 l
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>śmietana</b>	100 ml
<b>mąka</b>	1 łyż
<b>majeranek</b>	
<b>tymianek</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

golonki przyprawić i naszpikować czosnkiem. Zalać piwem i odstawić na 2 godz. Następnie wraz z ywarem przelać do garnka i gotować ok 2 godz. Na 15 min przed końcem dołożyć warzywa pokrojone w słupki. Mięso wyjąć i obsmażyć na patelni. Wywar gotować i dodać mąkę i śmietanę. Gotować aż zgęstnieje i polać golonkę