

golonka w piwie

ARTUR7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

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

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

golonki przyprawić i naszpikować czosnkiem. Zalać piwem i odstawić na 2 godz. Następnie wraz w ywarem przelać go 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