

Bigos z golonką



CRYSALISKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

golonka	1 - 1,5 kg
cebula	2 duże
Imbir mielony Prymat	1/2 łyżeczki
woda	1 szklanka
Goździki całe Prymat	4 sztuki
wino białe wytrawne	100 ml
oliwa	2 łyżki
kapusta kiszona	0,5 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonkę natrzeć solą i obsmażyć. Kapustę opłukać i odcisnąć, wymieszać z poszatowaną cebulą, posolić, popieprzyć, dodać resztę przypraw. Wyłożyć do naczynia żaroodpornego. Na wierzch położyć golonkę. Piec co najmniej 2 godziny.