

Golonka wędzona



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

golonki	1 kg
Majeranek suszony Prymat	
czosnek	4 ząbki
cukier	2 łyżki
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z wody, soli peklowej, czosnku, cukru, majeranku przygotowujemy solankę. Golonkę całkowicie umieszczamy w wodzie, przykrywamy i pozostawiamy w chłodnym miejscu na około 5 dni. Zapieklowaną golonkę wyjmujemy z wody przekłuwamy hakiem i umieszczamy w wędzarni. Wędzimy około 5 godzin. Po uwędzeniu do garnka wlewamy wodę, podgrzewamy ją prawie do wrzenia i umieszczamy w niej golonkę. Podgrzewamy na wolnym ogniu i parzymy około 1 godziny. Wyjmujemy golonkę i pozostawiamy do całkowitego wystudzenia.