

Golonka pieczona w garnku rzymskim :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1,2 -1,5 kg golonki

2 łyżki konfitury z gorzkich pomarańczy

1 łyżka mielonej słodkiej papryki

½ łyżeczki czarnego pieprzu mielonego

1 łyżka majeranku

2 liście laurowe

2 ziela angielskie

4 ziarna jałowca

2 cebule

2 łyżki smalcu

jabłko 1 szt.

olej 1/3 szkl.

olej sojowy 3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonkę umyć , oczyścić skórę .Oстрым nożem ponacinać skórę w kratkę . Z oleju, sosu sojowego, papryki, konfitury, pieprzu, majeranku zrobić pastę .Natrzeć nią mięso dobrze wcierając przyprawy w nacięcia i pod skórę . Zostawić na 12 godzin w lodówce .

Na patelni rozgrzać smalec i obsmażyć na nim golonkę ze wszystkich stron , tak by się zarumieniła .

Garnek rzymski namoczyć na 15 minut .Ułożyć obsmażoną golonkę , podlać ½ szklanki wody .Włożyć liście laurowe, ziele angielskie i jałowiec , pokrojone w plastry cebulę , resztę marynaty , jabłko .Wstawić garnek do zimnego piekarnika .Nastawić piekarnik na 100 stopni .Po osiągnięciu tej temperatury podkręcić na 180 stopni , a potem na 230. Piec 2,5 godziny . Wyjąć golonkę z sosu .Sos można przetrzeć przez sito by zrobić się kremowy .Golonkę przedzielić na porcje usuwając kość lub podać w całości .

Podawać z pieczywem , ziemniakami puree lub kluchami – jak kto lubi

Zamiast konfitury z gorzkich pomarańczy można użyć powideł śliwkowych lub miodu użycie konfitur lub miodu do marynaty nie powoduje wcale tego, że mięso jest słodkie .

Taką golonkę można oczywiście piec w tradycyjny sposób – trzeba ją tylko w trakcie pieczenia podlewać jak każde mięso.