

Golonka śląska



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

golonka wieprzowa	2 sztuki
cebula biała	4 sztuki
smalec	3 łyżki
piwo jasne	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonka opalić, oskrobać i umyć. Następnie natrzeć solą, pieprzem i tymiankiem. W głębokim garnku rozgrzać smalec i zrumienić golonki ze wszystkich stron. Cebulę pokroić w plasterki, dodać do mięsa i chwilę razem smażyć. Następnie wlać wodę (3/4 szklanki) i piwo. Golonki dusić na małym ogniu pod przykryciem 90 min.