Golonka peklowana gotowana

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

golonka	1 kg
włoszczyzna	20 dag
Zalewa do peklowania:	
czosnek	2 ząbki
sól	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka
przyprawa do golonki Prymat	
woda	1 litr
Kolendra cała Prymat	0,5 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	3 listki
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 ziaren
Goździki całe Prymat	2 szt
Ziele angielskie całe Prymat	5 ziaren
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Połączyć suche składniki zalewy i podzielić ja na 2 części. Z golonek opalić włosy, mięso umyć, osączyć i wetrzeć w nie połowę suchych składników zalewy i odstawić na kilka godzin w temperaturze pokojowej. Resztę składników połączyć z wodą i zalać nimi golonki ciasno ułożone w glinianym lub szklanym naczyniu. Naczynie przenieść w chłodne miejsce i zostawić na co najmniej 2-3 dni.`

Golonki wyjąć z zalewy oczyścić nożem z przypraw, zalać wrzącą wodą i gotować powoli do miękkości (2-3 godziny). Włoszczyznę oczyścić, opłukać i dodać do golonek, gdy są prawie miękkie. Golonki wyjąć z wywaru i podawać z grochem puree i chrzanem tartym Smak.