

## Golonka peklowana gotowana



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>golonka</b>	1 kg
<b>włoszczyzna</b>	20 dag
<b>Zalewa do peklowania:</b>	
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>przyprawa do golonki Prymat</b>	
<b>woda</b>	1 litr
<b>kolendra cała</b>	0,5 łyżeczki
<b>liść laurowy</b>	3 listki
<b>pieprz czarny ziarnisty</b>	5 ziaren
<b>goździki całe</b>	2 szt
<b>ziele angielskie całe</b>	5 ziaren
<b>sól peklowa</b>	2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Połączyć suche składniki zalewy i podzielić ją 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.

