Golonka z pieczarkową pierzynką



ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	500 g
cebula	2 szt
sos sojowy	1 łyżeczka
miód płynny	2 łyżeczki
ziołowe ziarenka smaku	1 łyżeczka
mąka pszenna	4 łyżki
oliwa	
golonka	2 tylna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonki umyć, włożyć do garnka, zalać wodą dodać soli i ugotować prawie do miękkości. Wyjąć golonki i przestudzić. Mąkę, paprykę, pieprz i ziarenka smaku wymieszać i obtoczyć golonki. Podsmażyć na oliwie. Podsmażone golonki ułożyć w żaroodpornym naczyniu i posmarować skórę miodem zmieszanym z sosem sojowym. Pieczarki oczyścić, pokroić na pół. Jeśli są duże przekroić na 4 części. Cebulę pokroić w półplasterki. Wokół golonek ułożyć na przemian pieczarki z cebulą, lekko skropić sosem sojowym, podlać 1 szklanką wywaru z gotowania golonek i piec w piekarniku 40 minut w temperaturze 150 stopni.