Golonka po Bawarsku



HALINA17

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

duże golonki	2 sztuki
smalec	3 łyżki
cebula	1 sztuka
ziemniak	1 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
sól do smaku	
pieprz do smaku	
kapusta kiszona	75 dag
jabłko winne	2 kilka dużych szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skórę golonek lekko nacinamy w kratkę i obgotowujemy je ok.15 minut.Wyjmujemy,osączamy,nacieramy solą i pieprzem i układamy na kratce w mocno nagrzanym piekarniku pod kratką ustawiamy brytfankę,do której będzie ściekał tłuszcz.Pieczemy 2 godziny często obracając.Drobno pokrojone jabłka i cebulę podsmażamy na smalcu,dodajemy kapustę,liść laurowy,sól,pieprz i dusimy.Pod koniec dodajemy starty surowy ziemniak.Kapustę wykładamy na półmisek,na niej kładziemy upieczone golonki.