

Goloneczka



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

golonka	1 sztuka
sól	do smaku
olej do smażenia	do smażenia
Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat	kilk lyzek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonke pluczemy i wstawiamy do gotującej się wody z odrobina soli. Gotujemy około 40 minut. Następnie wyjmujemy, odsączamy z wody, nacieramy przyprawą do wieprzowiny i obsmażamy na patelni z każdej strony. Następnie przekładamy do naczynia żaroodpornego, podlewamy wodą z gotowania, i pieczemy w piekarniku aż będzie mięciutka.