

Golonko



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

golonki	4
marchewki	2
pietruszki	2
mały seler	1
cebule	2
Liść laurowy suszony Prymat	3
ziaren ziela angielskiego	5
ziaren pieprzu	5
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonko oczyścić, dokładnie umyć. Zalać wrzącą, osoloną wodą, przykryć i gotować na małym ogniu przez 20 minut na każde 50 dag mięsa. Włożyć obrane, opłukane i pokrojone warzywa, liście laurowe, ziele angielskie i pieprz. Doprawić solą i gotować jeszcze 20 minut. Golonki wyjąć i podawać z chrzanem.

Smacznego!!