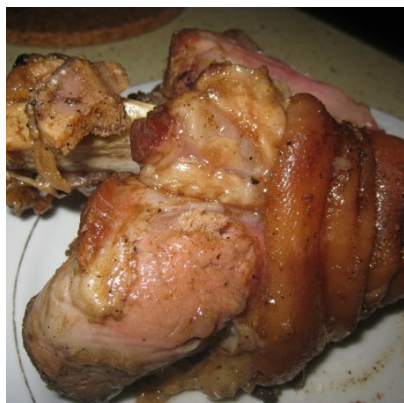


Domowa golonka



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

golonka	1 kg
groch	25 dag
marchew	2 sztuki
pietruszka	2 sztuki
sól	do smaku
posiekana zielenina	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonkę umyć, przełożyć do garnka, dodać groch, zalać 1,5 litra wody, gotować przez co najmniej 50 minut. Marchewki i pietruszki należy umyć, oskrobać ze skórki i pokroić w niezbyt grube plasterki. Dodać do mięsa i gotować przez 15 minut. Golonkę wyjąć, ostudzić, oddzielić od kości i pokroić, następnie dodać z powrotem do warzyw. Przyprawić do smaku, podgrzać i posypać natką.