

Pieczona golonka w szybkiej marynacie



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

golonka	500 g
kostka wołowa	1
olej rzepakowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonkę zalewam zimną wodą. Dodaję ½ kostki wołowej i garuję około 15 minut na II stopniu lub tradycyjnie gotujemy do miękkości golonki (zamiast wody możemy użyć wywaru warzywnego). W międzyczasie pozostałą kostkę mieszam z olejem tworząc marynatę. Miękką golonkę wyjmuję i dokładnie smaruję marynatą. Tak przygotowaną golonkę wkładam do piekarnika nagrzanego do 200°C i piekę 20-30 minut. Smacznego.