

## golonka gotowane



**PAWEL007**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>golonki</b>	5-6
<b>marchewki</b>	2
<b>pietruszki</b>	2
<b>cebula biała</b>	2
<b>seler</b>	
<b>piwo</b>	1/2 l
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	
<b>ziele angielskie</b>	
<b>sól, pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

oczyszczone i opłukane golonka włożyć do garnka z wrzącą wodą, 2 cm od dna naczynia, dodać przyprawy i warzywa. gotować do miękkości na wolnym ogniu. pod koniec gotowania dodać piwo i jeszcze dusić pod przykryciem przez ok. 20 min.