

Goloneczka w piwie



EWI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

golonka	1
Zioła prowansalskie suszone Prymat	5 łyżek
piwo	1 szkl.
sól do smaku	
pieprz	do smaku
ziele angielskie	5 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	5 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonkę gotujemy z ziele angielskim, liściem laurowym i łyżką soli do miękkości. Następnie wyjmujemy golonkę do naczynia żaroodpornego i nacieramy ziołami prowansalskimi i pieprzem. Do naczynia żaroodpornego wlewamy piwo. Wstawiamy golonkę do piekarnika na 30 min. w 180 st. W trakcie pieczenia polewamy mięso zalanym piwem.

Smacznego!