

Golonka wieprzowa duszona



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

małe golonki	1 szt na osobę
sól	do smaku
pieprz	do smaku
kawałek selera	
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Majeranek suszony Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonkę włożyć do wrzątku i gotować ok 1,5 godziny z selerem cebulą i solą
Wyjąć i ze spodu nabrać trochę ok jedną szklankę wywaru..
Wlać do rondla lub głębokiej patelni .. przełożyć golonki
posypać przyprawami i dusić pod przykryciem do miękkości .. obracając od czasu do czasu.
w razie potrzeby podlewać wywarem.. Na koniec sos można zagęścić łyżeczką mąki ..
Podawać z ziemniakami i buraczkami zasmażanymi.