

Polska golonka w piwie z warzywami



VIOLETOWEKUCHARZENIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

golonka wieprzowa	1,5 kg
marchew	2 szt
ziemniaki	7 szt

Marynata

piwo	500 ml
cytryna	1 szt
ząbki czosnku	6 szt
tymianek	2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
kostka rosołowa	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Golonkę myjemy, osuszamy i nacinamy.
- KROK 2 Do miski wlewamy piwo, wyciskamy cytrynę, przeciskamy przez praskę czosnek, przyprawiamy pieprzem i tymiankiem.

KROK 3

Wkładamy golonkę do marynaty. Przykrywamy folią i wstawiamy na 12 godzin do lodówki (najlepiej na noc).

Całą golonkę z marynatą przelewamy do naczynia żaroodpornego, dodajemy kostkę rosółową i pieczemy ok. 2 godzin w 200 C. Od czasu do czasu podlewamy marynatą. Ok. 40 minut przed końcem pieczenia wkładamy warzywa.