

Golonki z indyka w warzywach



GRAZYNA0211



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

golonki indyczne	2 kg
marchew	200 gram
pietruszka	100 gram
seler	100 gram
cebula czerwona	100 gram
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
rosół drobiowy	400 mililitrów
olej rzepakowy	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
Ziele angielskie całe Prymat	4 szt
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Oczyszczone golonki natrzeć świeżo zmielonym pieprzem i solą a następnie odstawić w chłodne miejsce na 2 godziny.
- KROK 2 Obrane warzywa marchew, seler, pietruszkę pokroić na dość spore kawałki a czerwoną cebulę w pół plastry.
- KROK 3 Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć golonki z obu stron po czym golonki zdjąć z patelni o ułożyć w naczyniu do pieczenia.

- KROK 4 Na patelnię na której były podsmażane golonki włożyć pokrojone warzywa dodać liście laurowe i ziele angielskie i wszystko razem podsmażyć przez 2 minuty. Następnie zalać warzywa rosółem drobiowym, dodać koncentrat pomidorowy oraz chili i zagotować.
- KROK 5 Tak przygotowanymi warzywami zalać uprzednio ułożone golonki w naczyniu do pieczenia.
- KROK 6 Naczynie z golonkami przykryć folią aluminiową i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na godzinę po tym czasie zdjąć folię i piec całość jeszcze przez 30 minut aż golonki się ładnie zarumienią.