

Golonka dla głodnego



MARCELA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaczki	5 sztuk
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	1 opakowanie
jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
sól	do smaku
indyk	1 sztuka
Mieszanka:	2 łyżki
olej rzepakowy	2 ("canoli")
olej z czerwonej palmy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonkę gotujemy, studzimy i obtaczamy w jajku a następnie w bułce, skrapiamy olejem. Ziemniaczki kroimy w plasterki przyprawiamy i skrapiamy oliwą. Wszystko wkładamy do piekarnika i pieczemy około 30 minut. Podajemy z ulubioną sałatką.