

Golonka w piwie



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

golonka	3
piwo	puszka
Liść laurowy suszony Prymat	3
ziele angielskie	kilka ziaren
czosnek	2 ząbki
cebula	
sól	
marchew	
seler	
pieprz ziarnisty	
oliwa	
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonka oczyścić (ewentualne włoski opalic nad palnikiem). Dac do garnka, zala woda, dodac marchew, cebule, czosnek, seler, ziele, liscie laurowe, sol i pieprz. Gotowac przez 2h. Odsaczyc z wywaru, przełozyc do naczynia zaroodpornego polac odrobina oliwy, zalać piwem, posypac papryką i piec w piekarniku 1,5h. Podlewac w trakcie pieczenia piwem i wywarem z gotowania.