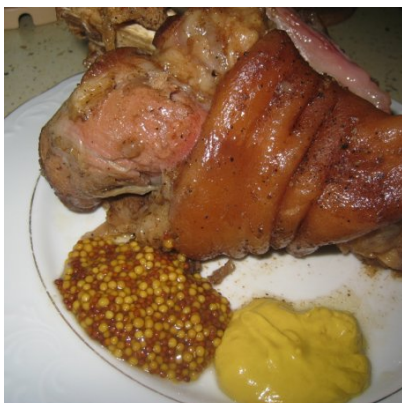


Golonka w piwie



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

golonka 1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

golonkę myję,następnie wkładam do garnka
daję jarzyny(oprócz cebuli i czosnku) ziele i listek,zalewam wodą, od zagotowania gotuję
jakieś 40 min potem wyciągam z wody mięso i jarzyny(oczywiście wodę solę i daję troche
wegety)jak trochę wszystko przestygnie to golonę nacieram przyprawami i wkładam do piekarnika
(jarzyny czosnek i cebulkę też)daję troszkę oleju na spód żeby nie przywarło i piekę ,piwem
zaczynam podlewać jak mięso się trochę zrumieni piecze sie do momentu gdy mięso zaczyna
odchodzić od kości