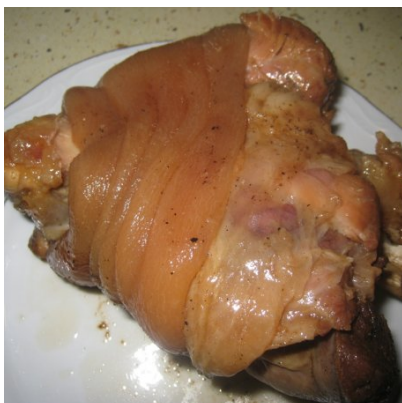


GOLONKA



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

golonka	1 kg
włoszczyzna	30 dkg
cebula biała	2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2-3 liscie
czosnek	4 zabki
estragon	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonki oczyścić z resztek włosów (najlepiej opalić nad płomieniem), umyć, wykrajać pieczęcie i natrzeć czosnkiem. Włożyć do garnka z wrzącą osoloną wodą i gotować pod przykryciem na wolnym ogniu. Po 2 godz. dodać oczyszczone i umyte warzywa, cebulę, listki laurowe, pieprz i estragon. Ugotować do miękkości (warzywa wykorzystać do sałatki, na wywarze przyrządzić barszcz, żurek lub zupę ogórkową). Miękkie golonki przekrajać wzdłuż na połówki i ułożyć na półmisku. Podawać z ziemniakami lub puree z grochu oraz z sałatką z ogórków kwaszonych. Koniecznym dodatkiem do gotowanej golonki jest chrzan przyrządzony z cytryną lub musztardą. Golonkę można również podawać z zimnym sosem chrzanowym.