

Grilowana Golonka w piwie



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

golonka	1 kg
czosnek	1 ząbek
bulion wołowy	1 szt
bulion drobiowy	1 szt
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżeczka
piwo	1 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonkę ugotować w wodzie z dodatkiem czosnku, liścia laurowego, bulionu wołowego i bulionu drobiowego i vegety. Kiedy golonka przestygnie należy usunąć z niej kość. Mięso pokroić na małe porcje i piec na grillu, polewając co pewien czas piwem. Skórę na golące naciąć będzie smaczniejsza, chrupiąca skórka.
Podawać musztardą lub chrzanem.