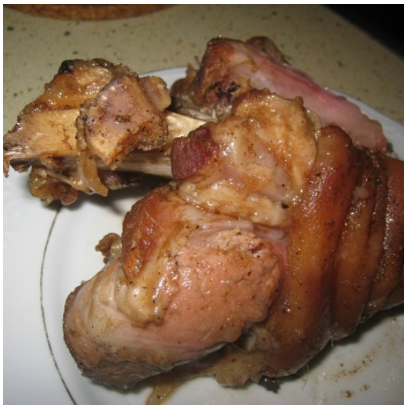
Golonka w przyprawach



HALINA17

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

golonka	2 sztuki
włoszczyzna	1 porcja
cebula	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
Papryka słodka mielona Prymat	5 łyżeczek
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Ziele angielskie całe Prymat	4 ziarenka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Golonki czyscimy , myjemy i osuszamy . Kilka ziaren ziela 3 liscie laurowe mielemy . Dodajemy do zmielonych przypraw i polowy papryki posiekana drobniutko cebule i czosnek , soli , pieprzu mieszamy i nacieramy nimi golonki . Wkladamy golonki do glebokiego naczynia , przykrywamy i odkladamy w chlodne miejsce na noc . Nastepnego dnia golonki czyscimy z przypraw , zalewamy w garnku wrzaca woda i gotujemy , liczac po 20 minut na kazde pol kg golonki . Po tym czasie dokladamy obrana wloszczyzne i jeszcze gotujemy 15 minut . Wyciagamy golonki , posypujemy papryka i wkladamy na brytfane i pieczemy w temp . 200 st . 0k 30 minut .