
Golonka gotowana (peklowana) 90 min

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1499 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 golonka

1 pęczek włoszczyzny

Zalewa:

2,5 l wody

7 płaskich łyżek soli

1 łyżeczka cukru

1 łyżeczka kolendry

3-4 goź dziki

15 ziaren pieprzu

15 ziaren ziela angielskiego

5 listków laurowych

3 ząbki czosnku

Pieprz, ziele angielskie i czosnek rozetrzeć , wszystkie przyprawy wymieszać . Wodę zagotować z solą i goź dzikami, po ostudzeniu dodać przyprawy, włożyć golonkę. Postawić na 2 tygodnie do chłodu, od czasu do czasu przewracać . Golonka przed włożeniem do zalewy musi być doskonale oczyszczona. Wyjętą z zalewy golonkę opłukać , zalać w szybkowarze wrzątkiem, zamknąć szybkowar i ogrzewać 90 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Teraz szybkowar otworzyć wrzucić oczyszczoną włoszczyznę. Zamknąć szybkowar i ponownie ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD