
Golonka po staropolsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7113 razy.

1200 g golonki,

8 dag tłuszczu,

15 dag cebuli,

15 dag marchwi,

20 dag pietruszki,

20 dag selera,

5 dag ketchupu sól,

pieprz, czosnek

Golonkę oczyścić , opalić , opłukać , pokroić na porcje, umyć , natrzeć przyprawami i pozostawić w lodówce na 24 godz. Następnie obrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu zlać tłuszcz, skropić wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Warzywa umyć , obrać , opłukać , pokroić w paseczki, podsmażyć na pozostałym tłuszczu, dodać do golonki pod koniec duszenia razem z przyprawami. Na kilka minut przed końcem gotowania dodać ketchup. Miękką golonkę wyłożyć na półmisek, obłożyć doprawionymi warzywami. Podawać z ziemniakami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Przed chwilą dokładnie taki sam przepis znalazłem pod nazwą "golonka po bawarsku"! Skąd się biorą te przepisy?
Nadesłał(a):Jan III <jkocikowski1@wms.amu.edu.pl> 2006-04-08 21:04:25

A gdzie znalazłeś ten `drugi` przepis, podaj URL?
Nadesłał(a):MM 2006-04-08 22:04:02

jestem początkującą kucharką i nie rozumiem paru pojęć takich jak przypalić czyli co? Jakimi przyprawami jeśli nie są podane w przepisie?
Nadesłał(a):Daria <dariamd@wp.pl> 2006-04-11 17:04:55