Golonka 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 7202 razy.

Niema przepisu na szybkie zrobienie golonki ze wzgledu na wage. Ale podam po-niemiecku.

EISBEIN MIT SAUERKRAUT

Czas przygotowywania: 2 godziny (!)

Dla 4 osob:

2000 g golonki

Sol,

3 cybuli

2 listka bobkowe

4 ziarnka pieprzu

6 lyzek smalcu wieprzowego

750 kwasnej kapusty

5 ziaren jalowca

Do tego pasuje:

Ziemniaki i naturalnie ZIMNE PIWKO

1. Golonke obmyc zimna woda. Ca. 3 l wody z sola zagotowac. Wlozyc golonke i przy niewielkim ogniu 90 min gotowac. (moze sie okazac, ze 90 min to zamalo - obowizkowo sprawdzic, czy juz gotowa)

2. 2 cybule obrac i grubo pokrajac. Razem z listkiem bobkowym i pieprzem wlozyc do garnka z golonka.

3. Po 50 minutach gotowania golonki zaciac przygotowywac kapuste, W innym garnku nagrzac smalec. Kapuste mocno poddusic w tym smalcu, ale nie walnac ja do garnka w calosci tylko luznie. Ostatnia cybule tez pokrajac i wlozyc do kapusty wraz z jalowcem. trzymac na niewielkim ogniu pod przykryciem 40 min uwazajac azeby sie nie przypalila (pare razy mnie sie to zdarzylo). Doprawic. Wywalic juz gotowa kapuste na duzy talez. Z gory ulozyc gotowa golonke i w ZADNYM przypadku nie zapomniec o piwku. Rosul mozna wykorzystac do zup, albo innych potraw. Mozna tez zamrozic na pozniej.

Smacznego

From: "e. taranov" <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>