
Golonka 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Zmodyfikowano: 2006-05-14 12:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6865 razy.

GEBRATENE SCHWEINEHAXE

Golonka 1 kg

1 łyżeczka soli

1/4 łyżeczki pieprzu

1/4 łyżeczki majeranku

1 łyżka oliwy

1 szklanka wody, tzw. kranowy.

troche piwa (!)

Podawac z salatka ziemniaczana i zielona

1. Golonke dobrze natrzec ze wszystkich stron sola, pieprzem i majerankiem. Skore naciac bardzo ostrym nozem w kwadraciki. (oproc ostrego noza potrzeba jeszcze albo sily, albo cierpliwosci)
2. Oliwe nagrzac na patelni i polozyc na nia golonke skora na dol. Dolac wode i wstawic do rozgrzanego pieca przy temperaturze 220 C (gaz na 4 pozycji). Obsmażac dopóki woda nie wyparuje. Obrocic i smazyc wielokrotnie polewajac woda (ja opryskuje)
3. Krotko przed zakonczeniem wielokrotnie posmarowac golonke piwem i krotko zwiekszyz temperature azeby skora sie zrobila chrupiacca. I jeszcze raz smaczneho.

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

2. Oliwe nagrzac na patelni i polozyc na nia golonke skora na dol. Dolac wode i wstawic do rozgrzanego pieca przy temperaturze 220 C (gaz na 4 pozycji). Obsmażac dopóki woda nie wyparuje.

Czy to znaczy że patelnia do piekarnika??? :)

Nadestał(a):d 2006-05-31 16:05:47

Zastanawiam sie w jaki sposob czechom udaje sie „bydle„ wielkosci slonia-golonke o wadze przeszlo kilogramowej- zrobic tak doskonale miękka a jednoczesnie z tak krusza skorka? Wiesz moze cos na ten temat???

Nadestał(a):Jaro63 <jaro63@http-tel.de> 2008-01-07 18:01:41