
Pieczona golonka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7124 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 45 min.

2 swieze golonki wieprzowe (ok. 3 kg),

750 g kapusty kiszzonej,

250 ml piwa,

2 duze kwaskowate jablka,

3 lyzki smalcu,

1 cebula,

4 jagody jalowca,

1 lisc laurowy,

1 kartofel,

sol, pieprz.

1. Golonki opalic, oskrobac, oplukac. Skore golonek naciac skosnie w krate.

Wlozyc do osolonej goracej wody, gotowac 15 min, by wytopic czesc tluszczu,

obsuszyc papierem, dobrze natrzec sola. Wywar zachowac, golonki wlozyc do

piekarnika ogrzanego do temp. 250żC na krate, pod ktora podstawic naczynie

do zbierania tluszczu. Po 10 min zmniejszyc temp do 190żC. Piec 2 godz,

czesto obracajac. Od czasu do czasu polewajac piwem.

2. Jablka obrac, usunac gniazda nasienne, posatkowac. Dusic na smalcu razem z

drobno pokrojona w kostke cebula. Dodac kapuste i troche wywaru pozostalego

po gotowaniu golonek, dalej gotowac, az beda miekkie, razem z lisciem laurowym i jalowcem. Wyjac przyprawy, zetrzec do gotujacej sie kapusty surowy

kartofel, doprawic sola i pieprzem. Gotowac jeszcze 5-10 min.

3. Kapuste wylozyc na polmisek, polozyc na niej golonke. Podawac z kartoflami

puree lub grochem puree i chrzanem. Do golonki nalezy podac piwo.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 54.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)