
Pieczona golonka z kapusta

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3794 razy.

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

2 swieze golonki wieprzowe (ok. 2 kg kazda),

sol,

750 g kapusty kiszzonej,

2 duze kwaskowate jablka (boskop),

3 lyzki smalcu,

cebula,

kilka ziaren jalowca,

lisc laurowy,

1 ziemniak,

sol, pieprz.

1. Skore golonki naciac skosnie w krate. Golonke wlozyc do slonej goracej wody, gotowac 15 min w celu wytopienia czesci tluszczu. Nastepnie osaczyc papierem dobrze natrzec sola i wlozyc do pieca ogrzanego do 250żC na krate, pod ktora nalezy postawic naczynie do zbierania tluszczu. Po 10 min zmniejszyc temp. pieca do 190żC. Piec 2 godz. czesto obracajac.

2. Jablka obrac, wypestkowac i poszatkowac. Nastepnie dusic na smalcu razem z drobno pokrojona w kostke cebula. Dodac kapuste i troche wody pozostalej po gotowaniu golonki. Gotowac do miekkosci razem z lisciem laurowym i jalowcem.

Wyjac przyprawy, zetrzec do kapusty surowy kartofel, przyprawic do smaku sola i pieprzem.

3. Kapuste wylozyc na polmisek, polozyc na niej golonke. Podawac z puree z ziemniakow i grochu oraz z piwem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 50.

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