
Golonka po Bawarsku

Dodano: 2000-08-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 14521 razy.

2 golonki tylne kazda po 800 - 1000 gram

sol

bialy pieprz z mlynka

30 g smalcu

0,25 l. goracej wody

1 cebula

1 lisc bobkowy

2 gozdziki

2 jagody jalowca

1/8 l. mocnego ciemnego piwa

Pluczemy golonki pod biezaca goraca woda, osuszamy papierem skorke nacinamy ostrym nozem w romby mocno przyprawiamy sola i pieprzem

W duzej brytwannie rozgrzewamy smalec i obsmazamy w nim golonki, podlewamy nastepnie 1/8 l. goracej wody

obrana cebule kroimy na pol, jedna polowe szpukujemy gozdzikami, druga lisciem laurowym, razem z jalowcem dajemy do brytwanny

Wsawiamy do pieca w temperaturze 200 stopni na 2 godziny. Podczas pieczenia podlewamy po troche reszta goracej wody. Po godzinie pieczenia zaczynamy polewac golonki po troche piwem po wierzchu, dzieki czemu utworzy sie chrupiaca skorka.

Po upieczeniu wyjmujemy golonki, pozostaly sos z brytwanny przecedzamy do garnuszka, zagotowujemy, dodajemy troche wody.

Podajemy z duszona kwasna kapusta, knedlami bulczanymi, sosem i piwem.

Wladyslaw

From: wlos@tele.com.pl (Wladyslaw Los)

Przepis fantastyczny:) Golonka wyszła przepyszna:)

Nadesłat(a):Ewa <ewaschronisko@op.pl> 2010-04-30 10:04:35