

golonka w piwie

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- piwo -
- golonka -

Etapy przyrządzania:

1.



Najpierw golonkę obsypujemy solą, pieprzem i ziołami: trochę majeranku, tymianku, może być szczypta cynamonu i imbiru – pozwalamy jej w tych przyprawach poleżeć co najmniej godzinę.

Następnie wkładamy golonkę do brytfanki, zalewamy piwem do połowy i wstawiamy do gorącego piekarnika.

Pieczemy, aż będzie miękka i pięknie przyrumieniona, nie zapominając, żeby co jakiś czas polewać golonkę piwem, a właściwie sosem, bo w trakcie pieczenia wytapia się z niej tłuszcz, który łączy się z podlanym piwem, tworząc oryginalny w smaku, gorzcowaty sosik.

Do golonki można podać groch z kapustą, kiszone ogórki, a najwspanialej smakuje z chrzanem

2.

Najpierw golonkę obsypujemy solą, pieprzem i ziołami: trochę majeranku, tymianku, może być szczypta cynamonu i imbiru – pozwalamy jej w tych przyprawach poleżeć co najmniej godzinę.

Następnie wkładamy golonkę do brytfanki, zalewamy piwem do połowy i wstawiamy do gorącego piekarnika.

Pieczemy, aż będzie miękka i pięknie przyrumieniona, nie zapominając, żeby co jakiś czas polewać golonkę piwem, a właściwie sosem, bo w trakcie pieczenia wytapia się z niej tłuszcz, który łączy się z podlanym piwem, tworząc oryginalny w smaku, gorzcowaty sosik.

Do golonki można podać groch z kapustą, kiszone ogórki, a najwspanialej smakuje z chrzanem