



Pieczona golonka

2 porcje

4h

Składniki

- 1 golonka, około 600 g
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka jagód jałowca
- 1/2 łyżeczka kminku
- 3 łyżeczki soli
- 100 g cebuli
- 100 g selera
- 100 g marchewki
- 20 g ząbków czosnku
- 10 g pieprzu
- 3 liście laurowe
- 2000 ml wody
- 50 g octu
- 100 g kiszonej kapusty
- 50 g ogórków

Przygotowanie

1

Zrób kilka nacięć na golonce. W misce umieść 1 łyżeczkę pieprzu, 1 łyżeczkę jagód, 1/2 łyżeczki kminku oraz 3 łyżeczki soli. Całość dokładnie wymieszaj i zmiażdż za pomocą łyżki, następnie posyp golonkę.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

3

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

4

Umieść 2000 ml wody, 100 g cebuli, 100 g selera, 100 g marchewki, 20 g czosnku, 10 g pieprzu oraz 3 liście laurowe.

5

Golonkę włóż do zestawu do gotowania na parze, a następnie całość umieść na kielichu.

6

Gotuj na parze.

7

Wyjmij golonkę i polej octem.

8

Golonkę umieść na blaszce do pieczenia. Piecz w piekarniku w temperaturze 200°C przez 45-60 minut.

9

Podawaj z kiszoną kapustą i ogórkami. Smacznego!