



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Golonka z fasolą (grochem)

Podawać z ziemniakami lub pieczywem i surówką z kwaszonej kapusty.

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szt.
- koncentrat pomidorowy, 5 dag
- liście laurowe, 1 szt.
- ząbek czosnku, 3 szt.
- sól, 1 szczypta
- fasola, 1 szkl.
- golonka, 1 szt.
- marchew, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Fasolę lub groch namoczyć w wodzie poprzedniego dnia. Golonkę dokładnie oczyścić i opłukać, włożyć do rondla, zalać dużą ilością zimnej wody, dodać fasolę lub groch oraz marchew, osolić i powoli doprowadzić do wrzenia. Gotować wolno na bardzo słabym ogniu. W połowie gotowania dodać obrane z łuski całe ząbki czosnku i liść laurowy. Gdy mięso odchodzi od kości, a groch lub fasola są miękkie, golonkę wyjąć, usunąć kość, a mięso pokrajać na porcje. Koncentrat rozrzedzić zimną wodą, wlać do rondla i zagotować, włożyć porcje mięsa i rozgrzać. Do potrawy nałożonej na talerze dodać posiekaną nać pietruszki.

