



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Golonka gotowana

Podawać z puree z grochu i chrzanem z octu lub świeżym tartym.

Składniki:

- liść bobkowy, 1 szt.
- ziele angielskie, 1 szczypta
- kolendra, 1 szczypta
- cebula, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- włoszczyzna, 20 dag
- golonka, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Golonki oczyścić, jeżeli potrzeba opalić, oskrobać i wypłukać starannie w ciepłej wodzie. Zagotować wodę, dodać soli, włożyć golonki i powoli gotować. Warzywa opłukać, oczyścić. Gdy mięso już się dogotowuje, dodać warzywa i zmiażdżone przyprawy, mięso dogotować na bardzo miękko, gdyż inaczej nie jest smaczne, błony i ścięgna mają być rozklejone. Mięso miękkie odcedzić i nie krając wyłożyć na gorące talerze, gdyż szybko krzepnie.

