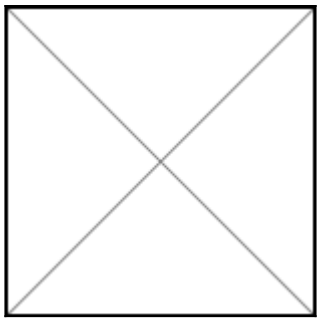

Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)

Golonka wieprzowa w galarecie

Oto dowód na smaczną golonkę w galarecie

Składniki:

- golonka, 2 kg
- liście laurowe, 10 g
- gorczyca, 5 g
- maggi, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Golonkę starannie umyć, usunąć resztki szczeciny, wykrajać kości i zapeklować na ok. 48 godz. Sprawdzić, czy golonka jest dostatecznie zapeklowana, tzn. czy mięso ma właściwą czerwoną barwę, twardą konsystencję i jest odpowiednio słone. Po wyjęciu z solanki rozłożyć sztuki golonki, aby ociekły, a następnie obgotować (ok. 30 min.) w wodzie o temperaturze 100°C. Po obgotowaniu pokrajać na kawałki (ok. 200 g), które włożyć do słojów (na słój 0,5 1 — 2—3 kawałki), dodać liść laurowy i kilka ziaren gorczycy; zalać gorącą zalewą. Zalewę przygotować z wody z dodatkiem żelatyny i przyprawy do zup, gotując ją ok. 35 min. Napełnione słoiki sterylizować: duże — 1 godz. 50 min., małe — 1 godz, 30 min.