




Golonka miodowo-piwna


 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 150 min

 średni

 2 porcje

Składniki:

golonka - 1 szt.
miód - 2 łyżka
jasne piwo - 1/2 szklanka
ziarenka pieprzu - 8 szt.

liść laurowy - 8 szt.
ziele angielskie - 8 szt.
sól - 1 łyżka
czosnek granulowany - 1/2 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Golonkę umyć, ewentualnie opalić pozostałe włoski. Zalać wodą, dodać sól pieprz, ziele angielskie, pokruszone liście laurowe oraz czosnek granulowany. Gotować pod przykryciem aż golonka będzie prawie miękka.

KROK 2: Miód wymieszać z piwem.

KROK 3: Wyjąć golonkę z wody, przełożyć do naczynia żaroodpornego. Polać piwem wymieszanym z miodem.

KROK 4: Piec w temp. 200 stopni w piekarniku z termoobiegiem ok. 20-30 minut, co jakiś czas polewając resztą piwa.

KROK 5: Podawać z chrzanem lub ostrą musztardą.