Golonka pieczona w porterze

H A B I B I

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska, niemiecka**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- Golonka wieprzowa tylna - 1,5 kg
- Piwo Porter - 1 szklanka
- Miód płynny - 1 łyżka
- Musztarda sarepska - 1 łyżka
- Olej - 3-4 łyżka
- Cebula (średnia) - 1 szt.
- Sos sojowy - 2 łyżka
- Owoce jałowca - 4-5 szt.
- Liście laurowe - 3 szt.
- Ziele angielskie - 5-7 szt.
- Pieprz ziarnisty - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Aby otrzymać pyszną i rumianą golonkę, która będzie miękka i delikatna, wystarczy ją wcześniej ugotować.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Golonkę umyć i włożyć do odpowiednio dużego garnka, zalać zimną wodą (musi być cala pod wodą), dodać ziele angielskie, liście laurowe, jałowiec i pieprz ziarnisty. Ugotować do miękkości.

Kiedy kości łatwo przekręcić palcami to znak, że golonkę można ostrożnie przełożyć łyżką cedzakową do odpowiednio szerokiego naczynia do zapiekanka. Dolać olej do naczynia, a mięso polać zimnym porterem.

Dodać miód o mocnym smaku - rzepakowy, gryczany lub leśny. Dołożyć musztardę oraz dolać sos sojowy. Wymieszać.

Na koniec dodać drobno posiekaną cebulę i przemieszać z sosem piwnym.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190-200*C i piec ok. 1,5 godziny polewając co 20 minut sosem wytworzonym w trakcie pieczenia.

Pod koniec pieczenia skórkę ostrożnie naciąć w kratkę ostrym nożem.