# Golonko z owocami

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

120 min

2 porcje

## Składniki:

- golonko większe - 1 szt.
- sól - do smaku
- liście laurowe - 2 szt.
- pieprz ziarenka - 4 szt.
- jabłka winne - 500 g
- musztarda - 2 łyżka
- chrzan - 50 g
- cukier - 400 g
- pomarańcza - 1 szt.
- sok jabłkowy - 500 ml
- olej rzepakowy - 4 łyżka
- goździki - kilka
- ziele angielskie - 3 szt.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Sposób przygotowania golonka.
Większą golonkę oczyścić z owłosienia dokładnie umyć, włożyć do garnka zalać zimną wodą trochę posolić dodać ziarenka pieprzu,ziela angielskiego i liście laurowe.
Gotować około 1 godziny.
Obgotowane golonka wyjąc skórkę ponacinać w kratkę, w nacięcia włożyć goździki, posmarować musztardą.
Na patelni rozgrzewamy olej, opiekamy golonko ze wszystkich stron, polewając małą ilością wywaru (z gotowanego golonka) pogotować około 20 min, następnie przełożyć golonkę do brytfanki, polać jeszcze wywarem, włożyć golonkę do nagrzanego piekarnika 180 stopni, polewając od czasu do czasu wypieczonym sosem.
Jabłka obrać, wyciąć gniazda nasienne, pokroić w grubsze plastry, pomarańcze obrać ze skóry podzielić na cząstki, chrzan obrać pokroić na cieniutkie plastry.
Na patelni karmelizować cukier dodając sok jabłkowy, dobrze wymieszać.
Do sosu włożyć plasterki chrzanu i gotować na małym ogniu do wyparowania połowy objętości sosu.

Gdy golonka będzie prawie gotowa dołożyć do niej owoce - jabłka i pomarańcze polać odcedzonym sosem. Jabłkowo -chrzanowy.