



## GOLONKA W KWASIE CHLEBOWYM

### SKŁADNIKI:

2 golonki wieprzowe (przednie) Sokołów  
szczypta gałki muskatołowej  
1 łyżeczka brązowego cukru  
2-3 gwiazdki anyżu  
sól i pieprz  
olej  
1 cebula  
1 marchewka  
2-3 łydgi trawy cytrynowej  
kawałek imbiru (ok. 3 cm)  
1 czerwona papryczka chili  
2-3 ząbki czosnku  
500 ml kwasu chlebowego

### SURÓWKA COLESŁAW:

1 marchewka  
1/4 główki czerwonej kapusty  
kilka łyżek zielonej cebuli  
1 łyżeczka chrzanu  
2-3 łyżki majonezu  
2 łyżki soku z cytryny  
1 łyżka sosu sojowego  
1/2 łyżki sosu ostrygowego

### PRZYGOTOWANIE:

1. Do miseczki wsypać 1 łyżkę soli, cukier, gałkę muskatołową, pieprz i utarte w moździerzu gwiazdki anyżu. Golonki posmarować olejem i natrzeć przyprawami, a następnie grillować pod przykryciem w niskiej temperaturze (140-150°C) przez 2-3 godziny.
2. Żeliwny garnek umieścić na grillu. Na oleju podsmażyć pokrojone na większe kawałki warzywa: cebulę, imbir, trawę cytrynową, marchewkę, papryczkę chili i czosnek (małe sztuki można zostawić w całości). Do składników dołożyć grillowane golonki. Wlać kwas chlebowy i wymieszać. Całość dusić (pod przykryciem) do momentu, aż mięso będzie łatwo odchodzić od kości, a sos będzie gęsty.
3. Przygotować surówkę colesław: kapustę poszatkować i połączyć z sokiem z cytryny. Marchewkę obrać i pokroić w słupki. Zieloną cebulę pociąć na kawałki o długości 2-3 cm. Składniki wymieszać w misce. Z majonezu, chrzanu, sosu sojowego i sosu ostrygowego przyrządzić dressing i wymieszać go z pozostałymi składnikami surówki. Podawać jako dodatek do golonki.