



## **GOŁONKA W PIWIE**

### **SKŁADNIKI:**

2 mniejsze golonki Sokolów Uczta  
1 butelka ciemnego piwa  
1 kostka bulionowa  
1 marchewka  
1 cebula  
3 listki laurowe  
4-5 ziarenek ziela angielskiego  
3 gałązki rozmarynu  
2 łyżki mąki  
sól, pieprz

---

### **PRZYGOTOWANIE:**

1. Golonki oprószyć mąką i obsmażyć ze wszystkich stron na patelni. Kostkę rosółową rozrobić w 500 ml wody. Dodać piwo, zioła, przyprawy oraz pokrojoną w plasterki marchewkę oraz cebulę. Zalać golonki w dużym naczyniu żaroodpornym tak, aby płyn przykrywał mięso w 3/4 wysokości.
2. Całość włożyć do piekarnika rozgrzanego do temperatury 180°C. Po 1 godzinie pieczenia temperaturę zmniejszyć do 120°C i piec jeszcze przez 1 godzinę. Smak golonek doskonale uzupełni kapusta na ciepło.