

Golonka w piwie

Wyśmienita golonka w pachnącym sosie z dodatkiem warzyw.

 Czas na High: 8-9 godz.

 Ilość porcji: 3-5

 Czas na Low: -

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka ziela angielskiego
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 2 golonki wieprzowe z opaloną skórą
- 1 duża cebula, pokrojona w plasterki
- 1 marchew, w plasterkach
- 1 laska selera naciowego, w plasterkach
- 2 jabłka, wydrążone i pokrojone w ćwiartki
- 300 g ziemniaków, obranych i pokrojonych
- 300 ml dobrego jasnego piwa



Wykonanie:

Wymieszaj sól, przyprawy i czosnek razem. Wetrzyj w golonki.

Rozgrzej dużą patelnię na średnim ogniu, dodając odrobinę oleju.

Obracaj golonki, aby zapewnić równomierne zrumienienie.

Zdejmij z patelni i umieść w naczyniu Crock-Pot wraz z ziemniakami.

Dodaj troszkę oleju na patelnię i podsmaż cebulę, marchewkę i seler przez kilka minut, aż zmiękną. Dodaj jabłka i smaż jeszcze przez 1 minutę, mieszając.

Zwiększ temperaturę smażenia, dodaj piwo i smaż przez kolejną minutę.

Włóż golonki do naczynia Crock-Pot, wlej mieszaninę warzyw, przykryj pokrywką i gotuj przez 8-9 godzin na poziomie HIGH.

Podawanie zagaść sos jeśli jest to wymagane i podawaj z warzywami i musztardą.