



Golonka w kapuście kiszonej

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie uwielbiane zwłaszcza przez mężczyzn. Tłuste i kaloryczne, jednak pyszne. Kapusta kiszona, na której piecze się mięso, dodaje mu idealnego smaku i aromatu. Koniecznie trzeba tego spróbować.

Przygotowanie

Krok 1

Golonki dokładnie myjemy i osuszamy. Czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę. Mieszmamy z oliwą, solą, pieprzem i drobno posiekanym rozmarynem. Tak otrzymaną marynatą dokładnie nacieramy golonki.

Krok 2

Cebulę obieramy, drobno kroimy i mieszamy z kapustą kiszoną. Dodajemy startą na grubych oczkach marchewkę. Połowę tak otrzymanej masy układamy na blaszce. Dodajemy golonki i pozostałą część kapusty. Podlewamy ok. 1 szklanką wody.

Krok 3

Pieczemy ok. 3 godziny w temperaturze 200 stopni, podlewając cały czas wodą i obracając golonki.

Krok 4

Gotową golonkę układamy na kapuście kiszonej i przyozdabiamy liśćmi laurowymi

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

2 golonki wieprzowe

1 kg kapusty kiszonej

2 łyżki oliwy

2 marchewki

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

6 liści laurowych

4 cebule

5 ząbków czosnku

3 gałązki rozmarynu

1 szklanka wody