



Golonka duszona w winie i w pomidorach

www.monikucha.pl

Składniki :

- 4 golonki
- 8 łyżek masła
- 2 średnie oskrobane i pokrojone w kostkę marchewki
- 2 pokrojone w kostkę cebulę
- 3 posiekane ząbki czosnku
- ¼ szklanki mąki
- 1 szklanka białego wytrawnego wina
- 1 puszka pomidorów z puszki
- 1 ½ szklanki wywaru wieprzowego
- 1 łyżeczka suszonej bazylii
- 1 łyżeczka suszonego rozmarynu
- ½ łyżeczki suszonego tymianku
- ½ łyżeczki zmielonego kminu
- ½ łyżeczki chili
- ½ łyżeczki soli + dodatkowo do smaku
- ½ łyżeczki pieprzu + dodatkowo do smaku
- 1 łyżeczki startej skórki z cytryny
- posiekana natka pietruszki do posypania

Przygotowanie:

Golonki dokładnie płuczemy, solimy, pieprzymy i posypujemy rozmarynem. Na dużej patelni, na średnim ogniu rozgrzewamy 5 łyżek masła, dodajemy golonki i obsmażamy je z każdej strony. Przyrumienione odkładamy na talerz.

Pozostałe 3 łyżki masła rozgrzewamy w dużym garnku, dodajemy marchew, cebulę i smażymy przez 7-8 minut, aż cebula zacznie zmieniać kolor. Dodajemy posiekany ząbek czosnku i smażymy jeszcze przez 30 sekund.

Golonki obtaczamy w mące i dodajemy je do podsmażonej marchewki i cebuli. Wszystko zalewamy winem, zmiksowanymi pomidorami z puszki i wywarem. Przyprawiamy bazylią, tymiankiem, kminem, chili i solą. Gotujemy na małym ogniu pod przykryciem przez 1,5 godziny.

Rozgrzewamy piekarnik do 180°C.

Po 1.5 godziny duszenia wyjmujemy golonki z sosu, szczelnie zawijamy w folię aluminiową i pieczemy w piekarniku przez 2 godziny. W tym czasie redukujemy sos, gotując na dużym ogniu i mieszając.

Gotowe golonki przekładamy na talerz i polewamy sosem. Skórkę z cytryny mieszamy z natką pietruszki i posypujemy danie.

Ziemniaki z kminem i czosnkiem

Składniki :

- 750g ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę
- 2 łyżki masła
- ¼ szklanki mleka
- 1 łyżka kminu
- ½ łyżki sproszkowanego czosnku

Przygotowanie:

Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. Do ugotowany ziemniaków dodajemy masło, mleko, kmin i czosnek i dusimy na puree. Gotowe 😊