

Golonka duszona w sosie piwnym z ziemniakami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 20 min

Liczba porcji: 2

Czas gotowania: 140 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
 - koszyczek
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: golonki umyć, za pomocą ostrego noża naciąć skórę i mięso z jednej strony aż do kości, obkroić mięso wokół kości, usunąć kość. Każdą golonkę podzielić na 2 części, posypać solą, pieprzem, papryką, czosnkiem i kminkiem. Na dno koszyczka do gotowania włożyć ziele angielskie i liście laurowe, włożyć przyprawione mięso, odstawić .

Cebule obrać, podzielić na mniejsze kawałki. Czosnek obrać. Ziemniaki obrać, pokroić na mniejsze kawałki, posypać solą i pieprzem, ułożyć w pojemniku do gotowania na parze.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć cebulę i czosnek, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Posiekać cebulę z czosnkiem – czas 8 sekund, obroty 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, zgarnąć cebulę ze ścian naczynia za pomocą łopatk. Dodać dwie łyżki oleju, założyć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę. Zeszklić cebulę

i czosnek - temperatura 100°C, czas 5 min, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, usunąć nóż. Do naczynia miksującego wlać piwo i wodę, umieścić w nim koszyczek z golonką, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Gotować golonkę - temperatura 105°C, czas 1,5 godz.

Krok 5 - Zdjąć pokrywę dzbanka, na naczyniu umieścić pojemnik do gotowania na parze z ziemniakami, zakryć pokrywą. Gotować dalej - temperatura 105°C, czas 40 min.

Krok 6 - Zdjąć pojemnik z ziemniakami, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z golonką, odstawić.

Krok 7 - Do naczynia włożyć mieszało, do wywaru dodać 1 łyżkę miodu, 2 czubate łyżki mąki pszennej (ok.50g) i 2 łyżeczki majeranku. Zamknąć pokrywę dzbanka. Gotować sos - Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 3.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, ewentualnie doprawić sos. Golonkę podawać z sosem i ziemniakami.