

Golonka po Staropolsku

Przepis dodany przez użytkownika Ula

Golonka po Staropolsku

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Golonki - 2
- Olej - 300 ml
- Czosnek - 4
- Tymianek - szczypta(y)
- Rozmaryn - szczypta(y)
- Margaryna -
- Sól - 2 łyżeczka(i)
- Papryka Słodka - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Czosnek wycisnąć do oleju dodać zioła , sól pieprz i paprykę dokładnie wymieszać . Do zalewy założyć Golonki dobrze je w zalewie wymieszać zostawić na 4-5 godz.(Najlepiej by było zostawić na noc wtedy lepiej przejdzie zalewą) Po wyjęciu z zalewy golonkę obłożyć ze wszystkich stron pół centymetrowymi plastrami margaryny i zawinąć szczelnie w folie aluminiową piec przez 2 do 2,5 godziny .

