

Golonka wieprzowa w galarecie

Składniki:

1-na duża golonka wieprzowa ok 1,5 kg.

1-na większa włoszczyzna + 2-3 marchewki jeśli we włoszczyźnie jest ich mało

1-na cebula,

1-en liść laurowy. kilka ziaren pieprzu + kilka ziaren ziela angielskiego

Kostki rosołowe, pieprz czarny mielony, Vegeta

Żelatyna

Sposób przyrządzania:

- Golonkę dobrze oczyścić i umyć. Podzielić na trzy części (przekroić na pół i wykroić kość). Włożyć trzy części golonki do garnka, zalać ok 1-ym litrem wody tak, aby były zakryte wodą, po czym zagotować na dużym ogniu.

- Podczas doprowadzania do wrzenia, dodać liść laurowy, pieprz ziarnisty, ziele angielskie, jedną kostkę rosołową.

- Po zagotowaniu, odszumować. Przykryć szczelną pokrywką i gotować na małym ogniu ok 2-ie godz.

- Warzywa obrać, umyć, pokroić w drobną kostkę, a marchewkę w kostkę większą.

- Wyjąć kość i dokładnie obrać z mięsa.

- Do gotujących się golonek, dodać mięso od kości oraz pokrojone warzywa + seler i cebulę w całości. Doprawić pieprzem i kostką rosołową do smaku, Przykryć pokrywką, po czym dalej gotować do miękkości wszystkich składników.

- W 0,5 l. podgrzanej wody rozpuścić żelatynę w zalecanej przez producenta ilości na ok 1,5 litra wywaru.

- Łyżką cedzakową na jeden talerz wyjąć golonki i rozdrobnić mięso, a na drugi wyłożyć warzywa. Cebulę i seler po wyjęciu wyrzucić.

- Do wyparzonych słoików Twistów nakładać mięso i warzywa warstwami (powinno zmieścić się w 5-6 słoikach 0,5 l.

- Do wywaru, który podczas wypełniania słoików, nam ostygł, wlewamy przygotowaną żelatynę. Podgrzewamy zawartość garnka, doprawiając pieprzem i vegetą. Gdy tylko wywar zacznie się gotować, zdejmujemy z ognia.

- Gorącym wywarem zalewamy zawartość słoików. Po zamieszaniu łyżką, zakręcamy wieczka i odstawiamy do ostygnięcia.

● Przechowywane w lodówce golonki nadają się do spożycia w ciągu 10 dni.