

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/marynata-do-golonki-mieszanka-ziol-i-przypraw-70-g-browin-p-1548.html>

BRAK  
ZDJĘCIA



## Marynata do golonki - mieszanka ziół i przypraw, 70 g Browin

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Dostępność       | <b>DOSTĘPNOŚĆ</b>    |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>         |
| Numer katalogowy | <b>410031</b>        |
| Kod producenta   | <b>410031</b>        |
| Kod EAN          | <b>5904816005653</b> |
| Producent        | <b>Browin</b>        |

### Opis produktu

Starannie dobrane zioła i przyprawy - idealna mieszanka, która nada Twojej golonce doskonały smak, aromat oraz wygląd. Pieczona, grillowana czy duszona - odpowiednio przygotowana i przyprawiona golonka zawsze będzie pysznym i atrakcyjnym daniem.

- **Pyszna domowa golonka** - idealnie dobrana mieszanka ziół i przypraw, która podkreśli smak i aromat każdej golonki.
- **Do golonek przyrządzanych na różne sposoby** - marynata dedykowana do golonek pieczonych, grillowanych czy duszonych. W każdej postaci danie będzie doskonale przyprawione.
- **Bez cukru, glutaminianu sodu i nitrytu** - Twoje ulubione golonki będą teraz nie tylko smaczne, ale także zdrowsze.
- **Wydajny produkt gotowy do użycia** - zawartość opakowania (70 g mieszanki) wystarczy na przygotowanie ok. 2 kg pysznych golonek.
- **Szybko i prosto** - marynata do szybkiego i łatwego zastosowania. Golonkę wystarczy natłuścić olejem i natrzeć marynatą, by zioła i przyprawy mogły zacząć działać.

Mieszanka starannie dobranych ziół i przypraw, dzięki której przygotowywane golonki zyskają doskonały smak, aromat oraz wygląd. Marynatę tę doceni każdy miłośnik domowych mięs, a zwłaszcza wybornie przyprawionych, apetycznych golonek. Możesz ją zastosować do pieczenia, grillowania, duszenia - w każdej postaci danie będzie przyprawione tak jak lubisz.

Wybierając naszą Marynatę do golonki, stawiasz na wysokiej jakości składniki, zmieszane w idealnych proporcjach, a także na zdrowsze menu. Mieszanka nie zawiera cukru, glutaminianu sodu i nitrytu.

Przygotuj aromatyczne i apetyczne golonki - dla rodziny i przyjaciół. Zawartość opakowania (70 g mieszanki) wystarczy na przygotowanie ok. 2 kg pysznej golonki.

**Masa netto: 70 g - porcja na 2 kg**

**Przepis na 1,5-2 kg pieczonej golonki**

**Składniki:**

- 
- golonki wieprzowe z kością i ze skórą (1,5-2 kg)
  - 4 marchewki
  - 3 pietruszki
  - 3 ząbki czosnku
  - 1 cebula
  - 5 łyżek stołowych oleju
  - 1 szklanka wody
  - 1 piwo porter - opcjonalnie
  - 1 op. Marynaty do golonki

### Przygotowanie:

Golonki umyj i ewentualnie opal, by dokładnie usunąć włoski. Natnij skórę w kilku miejscach, wzdłuż porcji. Golonki obtocz w 3 łyżkach oleju, dokładnie obsyp i natrzyj Marynatą do golonki. Pozostaw na ok. 12 godzin w lodówce, pod przykryciem. Ok. 30 minut przed pieczeniem wyjmij golonki z lodówki. W przypadku golonek tylnych możesz nastrzyknąć je w kilku miejscach solanką (pół łyżeczki soli rozpuść w 50 ml zimnej wody). Przygotuj warzywa: obierz je i pokrój - marchewkę i pietruszkę w słupki, cebulę w piórka, a czosnek w plasterki. Całość umieść w brytfannie lub garnku rzymskim, podlej dwoma łyżkami stołowymi oleju oraz szklanką wody. Warzywa umieść po bokach i na golonce. Całość przykryj i włóż do letniego piekarnika (podgrzanego do ok. 50°C). Rekomendujemy pieczenie w temperaturze 200°C przez 1 godzinę (z grzaniem górnym i dolnym, z termoobiegami). Następnie podlej golonki piwem i kontynuuj pieczenie przez kolejną godzinę, zmniejszając temperaturę do 170°C. Po tym czasie sprawdź, czy mięso zaczęło odchodzić od kości - jeśli tak, to zdejmij pokrywkę i pozostaw mięso jeszcze na 30 min, by się dobrze podpiekło.

**Składniki marynaty:** sól niejodowana, przyprawy (czosnek granulowany, pieprz czarny, kmin rzymski, ziele angielskie, papryka słodka wędzona, papryka ostra chili), majeranek, substancja przeciwzbrylająca: E 536.

### Uwaga!

Przechowywać w suchym miejscu, nie wystawiać na bezpośrednie działanie promieni UV.

Produkt może zawierać śladowe ilości gorczycy, selera, soi, sezamu, glutenu, orzechów.

Najlepiej spożyć przed końcem: data ważności i nr partii na opakowaniu.