

TEMAT: Goloneczka z kociołeczka.

Moi kochani. Dziś pokażę Wam danie, które od zawsze bardzo lubiłam. Ale dopiero od roku czasu przyrządzam je właśnie w sposób podany poniżej. Danie jest banalnie proste, ale w warunkach szkolnych chyba byśmy nie mieli je jak upiec. No może, może.... Może by pani Dyrektor się zgodziła na ognisko ☺ Ja zamiast ogniska, odpalam grilla gazowego i tam umieszczam kociołek. Uwierzcie mi na słowo, że nawet osoba, która na co dzień nie odróżnia karkówki od schabowego, w tym przypadku przyrządziłaby wysmienite danie. Właściwie, prócz dodania składników, ono samo się robi. A składniki podam, chociaż stwierdziłam, że każdy może wrzucić tam co tylko uważa za, w jego mniemaniu, smaczone.

A więc zaczynamy!

Najważniejszym wiadomo składnikiem są nasze golonki. Ja kupiłam trzy od świnki i dwie od indyka. Wyciągam cały mój arsenał przypraw. Golonki musicie umieścić w takiej misce, żeby nie tylko one się zmieściły, ale i też dodatki.



Ilość i rodzaj przypraw jest dowolna. Jak się boicie doprawiać, poproście mamę lub tatę, by Wam doradził. Najważniejsze to dodać sól, pieprz, paprykę ostrą i słodką, oregano, tymianek, lubczyk, czosnek niedźwiedzi, przyprawę meksykańską, majeranek itd.



Dolewamy około szklanki oleju rzepakowego.



Następnie obieramy 3 cebule i parę ząbków czosnku. Naprawdę nie bójcie się tych warzyw, gdyż w czasie pandemii powinniśmy jak najwięcej ich zjadać. W różnej postaci. Dodajemy też pomidory suszone w zalewie, tak pół słoika, ja dodałam też łyżkę pasty curry, dwie łyżki musztardy, dwie łyżki ketchupu. Zastanawiacie się zapewne, co jest w kubeczku? Już odpowiadam. Tam wrzuciłam kostkę rosołową, zalałam wrzątkiem, do tego kubka dodałam właśnie tą pastę curry, żeby dobrze się rozpuściła, bo w słoiczku ona jest dość twarda.



Zalewam nasze golonki tymże wywarem, wyciskam przez praskę czosnek, dodaję pokrojoną cebulę. Cebula może być pokrojona na ćwiartki. Jeżeli już mamy wszystkie interesujące nas przyprawy...



Miskę zakrywamy folią aluminiową i tak zabezpieczoną wkładamy do lodówki. Najlepiej na noc. Mięso musi porządnie się nasączyć, zamarynować.



Na kolejny dzień przygotowujemy resztę warzyw. Ja dodałam pokrojone w dużą kostkę dwie papryki, trzy mandarynki. Można według uznania wrzucić marchewkę lub bakłażana. No ja więcej już nie mogłam dodać, bo jak zobaczycie na zdjęciach, już mi się nic więcej nie mieściło.



Aha, pamiętajcie jeszcze o najważniejszym. Ścianki garneczka należy wyłożyć liśćmi surowej kapusty. Najlepsza będzie do tego kapusta czerwona, gdyż dłużej może być pieczona. Garnek musi być wyłożony nią, żeby mięso nie przywierało do ścianek i żeby nam się nie spaliło.



I widzicie, wszystko weszło na styk. Płyn przyprawowy, jaki nam został w misce, też dolewamy w całości do napchanego kociołka.



I jeszcze jedna rada. Dodrze jest dodać do kociołka ten płyn na chmielu, da on niesamowity aromat.



Zamykamy szczelnie, ustawiamy na grillu lub ognisku i odpalamy ogień.

Moi kochani, w takich spawach bardzo proszę o to, byście sami się ogniem nie bawili.

Poproście o pomoc dorosłych. Ja też moją Julkę odganiam od takich rzeczy.



Po około 1,5 godziny należy ostrożnie sprawdzić poziom płynu. Jeżeli wyparowało, to dolewamy ciepłej wody. Całość powinna się piec gdzieś tak 3 godzinki.



A oto efekt. Jestem mięsożercą, więc na ten widok cieknie mi ślinka. Garneczek mieliśmy w sobotę, a pamiętacie, była piękna pogoda, więc jedliśmy na dworze. Życ nie umierać 😊



Pozdrawiam gorąco. Kasia.