

## www.SztukaKulinarna.pl

### Golonka z indyka

ilość porcji **2** czas **1 godzina 30 minut** trudność **trudne** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
70	dkg	golonka indycza	
1	szt	cebula czerwona	
		oliwa (olej)	
1	szt	pomarańcza	
30	ml	wódki czystej	np. żubrówka
		przyprawy.	
3	szt	czosnek	3 ząbki czosnku
		magii	

Przepis Golonkę umyć, osuszyć, odsunąć nieco skórę [od szerszej strony golonki], ostrym nożem zrobić kilka otworów dookoła i powbijając w nie ćwiartki ząbków czosnku.

Skórę ponownie ułożyć na mięsie i całość natrzeć mieszanką przypraw.

Na dno naczynia żaroodpornego nalać oliwy, ułożyć golonkę, skropić maggi i dookoła ułożyć cebulę pokrojoną w bardzo grubą kostkę.

Naczynie wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec ok. 30 minut.

W połowie tego czasu golonkę odwrócić na drugą stronę. Po tym czasie wyjąć naczynie, golonkę polać sokiem wyciśniętym z całej pomarańczy oraz żubrówką. Naczynie wstawić do piekarnika jeszcze na ok. 30 minut.

W międzyczasie podlewać golonkę wytworzonym sosem i 1/2 szklanki wody.

Gdy mięso jest ładnie zrumienione i prawie miękkie nakryć naczynie pokrywką lub arkuszem folii aluminiowej, po czym dopiec.

Na końcu pieczenia można naczynie odkryć i dorumienić mięso.

Z golonki, tuż przed pieczeniem, trzeba wyjąć białe grube ścięgna, które wystają z niej od wąskiej strony.

Najlepiej zrobić to kombinerkami lub mocnymi szczypcami. Należy mocno ścisnąć i włożyć w to sporo siły. Taki zabieg zapobiegnie problemom z porcjowaniem golonki już po upieczeniu.

Składniki

-golonka indycza ok. 70 dag -duża czerwona cebula -olej -1 pomarańcza -ok. 30 ml Żubrówki [lub innego mocnego alkoholu]  
-dowolne przyprawy -2-3 ząbki czosnku -maggi