



Broil King®

Great Barbecues Every Time

LISTA ZAKUPÓW NA GOŁONKĘ W PIWNEJ MARYNACIE

- 4 golonki w plastrach (ok 1,5 kg)
- 1 puszka piwa
- sól, pieprz - do natarcia mięsa
- 1 kg kiszonej kapusty
- 2 duże cebule
- 2 marchewki
- 3-4 liście świeżego majeranku i lubczyku
- 3-4 liście laurowe (najlepiej świeże)
- kilka liści zielonej kapusty do wyłożenia brytfanny

MARYNATA

- 1 szklanka piwa
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżeczka musztardy francuskiej

- Dodatkowo do posmarowania na koniec:
 - 1/2 łyżeczki miodu
 - 1 łyżeczka musztardy
 - 2 łyżki piwa