





## SKŁADNIKI NA GOŁONKĘ W PIWNEJ MARYNACIE

- 4 golonki w plastrach (ok 1,5 kg)
- 1 puszka piwa, ja wybrałem Cornelius 0% Hazy APA - piwo o bogatych nutach cytrusowych!
- 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



**1**

## PRZED MARYNOWANIEM

sprawdź czy skóra golonek jest pozbawiona włosów i w razie potrzeby opal ją, aby je usunąć. Umyte i osuszone golonki natrzyj solą i pieprzem. Wymieszaj ze sobą składniki marynaty i zalej nią golonki, pomiędzy kawałki mięsa włóż pokrojone plastry z jednej cebuli. Przykryj i odstaw do lodówki na 12 do 24 godzin.

**2**

## ODSĄCZ Z WODY

kiszoną kapustę wymieszaj z plastrami marchewki oraz z cebulą pokrojoną w grubą kostkę, następnie odstaw na bok - za chwile do niej wrócimy. Żeliwną brytfannę do żeberek posmaruj smalcem. Spód i boki brytfanny wyłóż liśćmi kapusty. Do tak przygotowanej brytfanny przełóż przygotowaną kiszoną kapustę z marchewką i cebulą. Na kapuście ułóż zamarynowane wcześniej golonki i przelej pozostałą marynatą. Dodaj świeże zioła: liście majeranku, lubczyku i liście laurowe. Całość oprósź solą i zalej 1 szklanką piwa

**3**

## ODPAL PALNIKI

i rozgrzej grill do temperatury 250°C. Wstaw do środka brytfannę i przykręć moc palników: boczne ustaw na medium, środkowe pomiędzy medium a low. Grilluj przez 1,5-2 godziny w średniej temperaturze 200°C. Skorzystaj z termometru do błyskawicznego pomiaru temperatury, aby mieć pewność, że golonki są już upieczone, ich temperatura wewnętrzna powinna wynosić 85-90°C. Na koniec posmaruj golonki mieszanką miodu, piwa i musztardy, następnie piecz bez przykrycia jeszcze przez 10 minut.

**5**

## SMACZNEGO

Golonkę podawaj od razu po przygotowaniu, razem z porcją warzyw, chrupiącym pieczywem i schłodzonym piwem!

## TERMOMETR DO BŁYSKAWICZNEGO POMIARU TEMPERATURY

INDEKS: 61825

Idealny do szybkiego pomiaru temperatury grillowanego mięsa. Sonda ze stali szlachetnej oraz podświetlany ekran z natychmiastowym odczytem temperatury zagwarantują, że w każdej chwili precyzyjnie określisz stopień wypieczenia mięsa. Wszystko czego potrzebuje ogrodowy kucharz, kompaktowy i niezawodny.



## RĘKAWICE SKÓRZANE

INDEKS: 60528

W rękawicach skórzanych z łatwością przeniesiesz rozgrzany żeliwny garnek, brytfannę czy stojak na kurczaka. Im częściej ich używasz tym lepiej dopasowują się do Twoich dłoni. Pięciopalczałość zapewnia pewny chwyt. Rękawice wykończone są stylowymi niebieskimi akcentami oraz logiem Broil King.



## ŻELIWNA BRYTFANNA DO ŻEBEREK

INDEKS: 69615

Żeliwo długo utrzymuje ciepło oraz zapobiega przywieraniu. Brytfannę można wykorzystać do pieczenia, zapiekania, duszenia i gotowania nie tylko żeberek. Brytfanna o wymiarach 44,5 x 17,5 x 18 cm, może być umieszczana wzdłuż rusztu, dzięki czemu zoptymalizujesz powierzchnię do grillowania.







WIĘCEJ PRZEPISÓW  
[BROILKING.PL/PRZEPISY](https://broilking.pl/przepisy)

**Broil King**<sup>®</sup>  
Great Barbecues Every Time