

# Chrupiąca golonka w sosie chrzanowym z makaronem



## Składniki

2 szt. - golonki wieprzowe  
marchewka  
pietruszką  
cebula  
liście laurowe  
ziarna ziela angielskiego  
1 łyżka - soli  
2 l - wody  
Marynata:  
1 łyżeczka - sosu  
sojowego  
2 łyżka - miodu  
- szczypta - mielonego  
kminku  
1 łyżeczka - musztardy  
miodowej  
Makaron:  
makaron pappardelle  
100 g - zielonego bobu  
1 łyżeczka - chrzanu  
100 ml - słodkiej  
śmietanki 30 %  
cebulki dymki  
2 łyżeczka - zielonego  
groszku  
liście mięty  
20 g - parmezanu

## Opis wykonania

Golonka to typowo męskie danie. Golonka idealna to, ta chrupiąca z zewnątrz i delikatna wewnątrz. Tradycyjnie serwowana jest z chlebem i musztardą, ale tym razem pojawi się z towarzystwie kremowego sosu chrzanowego i chrupiących letnich warzyw. Przepisy na makarony zazwyczaj zawierają kurczaka lub wołowinę - tym razem zaskakująca golonka z makaronem.

Golonkę umyj i gotuj na wolnym ogniu z marchewką, pietruszką, cebulą, liśćmi laurowymi, zielem angielskim i łyżeczką soli. Całość gotuj przez około 2 godziny. Golonka musi być bardzo miękka a mięso powinno odchodzić od kości. Gdy golonka jest już prawie gotowa, nastaw piekarnik na 180°C i przygotuj marynatę.

W misce wymieszaj sos sojowy, miód lipowy, musztardę miodową i dopraw mielonym kminkiem. Mieszaj aż powstanie jednolita pasta. Ugotowaną golonkę obtocz w marynacie i włóż do piekarnika na około 30 minut.

### TIP

Od czasu do czasu podlewaj golonkę marynatą. Dzięki temu nie spali się, nabierze złotego koloru i będzie smaczniejsza.

Podczas pieczenia golonki przygotuj makaron. Na patelnię wlej słodką śmietankę, dodaj parmezan, ugotowany i obrany bób. Całość podgrzewaj do momentu aż sos lekko zgęstnieje. Następnie dodaj chrzan, pokrojoną cebulkę dymkę, liście mięty, zielony groszek i ugotowany makaron. Całość razem wymieszaj. Golonkę podawaj na makaronie.