

## Golonka

### Składniki:

- golonka tylna duża 1 szt. ok. 1,5 kg,
- włoszczyzna,
- piwo ciemne porter,
- 3 ząbki czosnku,
- ziele angielskie,
- liść laurowy,
- cebula 4 średnie,
- sos sojowy,
- łyżka duża miodu,
- papryka ostra,
- pomarańcza 1 szt.

Golonkę z warzywami, 2 ząbkami czosnku, ziele angielskim, liściem laurowym ½ butelki piwa gotujemy ok. 1,5 godziny do miękkości.

Zostawiamy w wywarze na noc. Na drugi dzień wyjmujemy golonkę. Skórkę nacinamy w kratkę. Układamy na blasze i wkładamy do piekarnika temp. 180 stopni na 20 minut. Z miodu, reszty piwa, ząbku czosnku i 2 dużych łyżek sosu sojowego przygotowujemy glazurę do smarowania golonki.

Po 20 minutach pieczenia smarujemy golonkę przygotowaną glazurą. Wkładamy cebulę pokrojoną w 8 oraz przekrojoną na pół pomarańcze. Pieczemy jeszcze około 0,5 godziny polewając sosem powstałym podczas pieczenia oraz glazurą.