

Golonka z indyka w warzywno-musztardowym sosie



Autor: **oldfork**
Przepisów: **106** Ocena: **1951**



3-4 os.



> 60 min



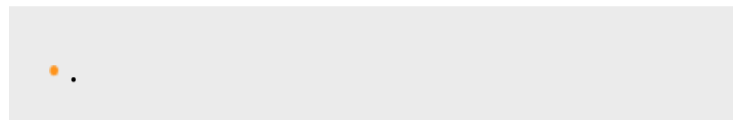
łatwe



przystępne



Składniki:



Sposób przygotowania:

- 1 4 nieduże golonki z indyka
3 marchewki
3 pietruszki
1/2 korzenia selera
30 dag pieczarek
gałązka lubczyku
gałązka selera
1/2 pęczka koperku
1 liść laurowy
2 łyżki oleju
2 łyżki masła klarowanego
1 łyżeczka bulionu (np. takiego) lub 1 kostka rosołowa
1 łyżka śmietany
2 łyżeczki musztardy rosyjskiej
2 łyżeczki musztardy francuskiej,
sól, pieprz
- 2 Umyte golonki dokładnie osuszamy. W dużym rondlu lub garnku rozgrzewamy olej z masłem klarowanym i obsmażamy golonki na złoto z każdej strony. W tym czasie obieramy marchewki, pietruszki, selera i kroimy w słupki (ewentualnie, ale to już nie będzie to, ścieramy na grubych oczkach tarki).
Gdy golonki są już obsmażone wyjmujemy je z rondla i na pozostałym tłuszczu przez ok 3-5 min podsmażamy warzywa. Zalewamy 1 litrem wody. Dodajemy bulion, lubczyk, gałązkę selera, liść laurowy i pieprz. Wkładamy wcześniej obsmażone golonki, Przykrywamy pokrywą i dusimy na wolnym ogniu przez ok 40-50 min. Czas duszenia musimy dostosować do wielkości golonek- muszą być po prostu miękkie.

Następnie dodajemy obrane i pokrojone pieczarki. Dusimy kolejne 10 min.
Łączymy śmietanę, z musztardami i wlewamy do warzyw. Doprawiamy pieprzem i ewentualnie solą, oraz dodajemy drobno posiekany koperek. Dusimy dosłownie przez chwilę.
Podajemy z ziemniakami z wody.

Twoje notatki do przepisu: