

### „Golonka po staropolsku”

**Surowiec:** golonko wieprzowe przednie bez kości – ok. 500 gram

**Przyprawy:** 1½ (10 gram) czubatej łyżeczki Przyprawy do Potrawy – Smaczuś  
(lub 1 płaska łyżeczka (5 gram) **Peklosmaczek W** – peklowanie 2 dni);  
2 czubate łyżeczki (14 gram) Natura Smak – Szeherazada S

### „Golonka po bułgarsku”

**Surowiec:** golonko wieprzowe przednie bez kości – ok. 500 gram

**Przyprawy:** 1½ (10 gram) czubatej łyżeczki Przyprawy do Potrawy – Smaczuś  
(lub 1 płaska łyżeczka (5 gram) **Peklosmaczek W** – peklowanie 2 dni);  
2 czubate łyżeczki (14 gram) Solo Smak – Kebabczeta

### „Golonka po chłopsku”

**Surowiec:** golonko wieprzowe przednie bez kości – ok. 500 gram

**Przyprawy:** 2 (15 gram) czubate łyżeczki Przyprawy do Potrawy – Smaczuś  
(lub 1 czubata łyżeczka (7 gram) **Peklosmaczek W** – peklowanie 2 dni)  
1½ czubata łyżeczka (11 gram) Turbo Smak EN – Golonko po chłopsku

### „Golonka po bawarsku”

**Surowiec:** golonko wieprzowe przednie bez kości – ok. 500 gram

**Przyprawy:** 1½ (12 gram) czubatej łyżeczki Przyprawy do Potrawy – Smaczuś  
(lub 1 czubata łyżeczka (7 gram) **Peklosmaczek W** – peklowanie 2 dni)  
4 czubate łyżeczki (17 gram); Natura Smak – John;  
½ czubatej łyżeczki (7 gram) kminek ziarno

### „Golonka po węgiersku”

**Surowiec:** golonko wieprzowe przednie bez kości – ok. 500 gram

**Przyprawy:** 1½ (10 gram) czubatej łyżeczki Przyprawy do Potrawy – Smaczuś  
(lub 1 czubata łyżeczka (7 gram) **Peklosmaczek W** – peklowanie 2 dni);  
2 czubate łyżeczki (14 gram) Natura Smak – Mefisto S

### Jak wykonać?

O tym jak wykonać „golonki gotowane i pieczone”  
a także co zrobić

aby jednocześnie ugotować golonki o różnych smakach  
dowiesz się jeżeli zakupisz jedną z w/w przypraw.

Wówczas do zakupu (tylko na Twoje żądanie)  
dołączymy oryginalną ulotkę



# golonka

gotowane i pieczone