Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:22

Link do produktu: https://przyprawy-marcopolo.pl/przyprawa-do-golonki-40g-p-325.html



Przyprawa do Golonki 40g

Cena	**4,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**MPMiesS001**
Kod EAN	**5902686972136**
Producent	**Marco Polo**

Opis produktu

Przyprawa do Golonki

Charakterystyka przyprawy do golonki

Przyprawa do golonki to starannie skomponowana mieszanka wyselekcjonowanych składników, które nadadzą Twojej potrawie wyjątkowy smak i aromat. Nasza unikalna receptura łączy tradycyjne przyprawy i zioła, idealne do przygotowania soczystej i aromatycznej golonki. Każdy składnik został dobrany z najwyższą starannością, aby zapewnić harmonijny i pełen smak.

Skład:

- **Sól** – podkreśla i uwydatnia smak mięsa, jednocześnie wspomagając proces marynowania.
- **Pieprz Czarny** – dodaje delikatnej ostrości i wyrazistości.
- **Cukier** – balansuje smaki, nadając delikatnej słodyczy i wspomagając karmelizację.
- **Czosnek** – intensywny aromat i głęboki smak, który idealnie komponuje się z mięsem.
- **Cebula** – dodaje słodkości i aromatu.
- **Gorczyca** – nadaje pikantnego, lekko orzechowego smaku.
- **Marchew** – wprowadza subtelną słodycz i delikatność.
- **Pasternak** – wzbogaca smak o lekko korzenny aromat.
- **Liść Laurowy** – nadaje głęboki, ziołowy aromat.
- **Kurkuma** – dodaje złocistego koloru oraz delikatnego, korzennego smaku.
- **Kminek** – wspomaga trawienie i dodaje charakterystycznego, ciepłego aromatu.
- **Kolendra** – lekko cytrusowy, słodki smak.
- **Majeranek** – dodaje aromatycznej ziołowej nuty.
- **Ziele Angielskie** – wprowadza korzenne, lekko pieprzne nuty.
- **Pietruszka Natka** – świeży, zielony akcent dopełniający kompozycję.



Zupa gotowana na golonce

Jakiego koloru powinna być golonka po ugotowaniu?



Sprawdź odczyt powyżej 75 ° C za pomocą termometru do mięsa. Podnieś temperaturę piekarnika do 230 ° C - 250 ° C na kolejne 5-10 minut, aby skórka golonki stała się chrupiąca, aż stanie się ciemno-złoto-brązowa. Wtedy golonka jest ugotowana.

Golonka w Polsce.

Golonka jest daniem bardzo znanym w Polsce, które bardzo często gości na naszych stołach. Sekretem pysznej golonki jest jej odpowiednie doprawienie. Firma Marco Polo proponuje kompozycje przypraw która spowoduje że każda golonka będzie miała wspaniały i niezapomniany smak.

Ile waży golonka?



Większość golonek wieprzowych, które znajdziesz w sklepie ma około 1- 1,5 kilograma, czasem nawet i więcej. Ten rozmiar z łatwością nakarmi dwie osoby. Używając do tego naszej przyprawy do golonki zaznasz przy tym na pewno niezapomnianych przeżyć kulinarnych.

Golonka - co zrobić z wywarem?

Wywar z golonki jest bardzo aromatyczny. Można go użyć jako płyn do duszenia lub jako baza do sosów, gulaszu i dań z fasoli. Kolejnym zastosowaniem jest dodanie do niego odrobiny sosu sojowego i mirin, dzięki czemu powstanie aromatyczna zupa ramen. Jednym z popularniejszych zastosowań wywaru z golonki jest dodawanie go do zup w celu wzmacniania smaku.

Kiedy solimy golonkę?

Jeśli chcesz kupić świeżą golonkę, przed jej zjedzeniem należy ją utwardzić kombinacją soli i soli peklującej. Peklowanie golonki solą nasyca mięso solą i usuwa część wilgoci, koncentrując smak mięsa. Specjalistyczne sklepy mięsne mogą mieć świeże golonki, w przeciwnym razie używaj już golonek solonych, przeskakując od razu do etapu gotowania. Jeżeli jednak kupisz wersje nie soloną rozpuść 1/2 szklanki soli i 1 1/2 łyżeczki soli peklującej na litr wody. Przykryj golonkę schłodzoną solanką w niereaktywnej misce lub zamykanych plastikowych torebkach. Przechowuj w lodówce przez co najmniej 24 godziny do pięciu dni. Im dłużej golonka będzie w solance, tym będzie bardziej słona



Która golonka jest lepsza - z przedniej czy tylnej części?

Co jest lepsze golonka z podudzia tylnego czy przedniego? Na zwierzę przypada cztery podudzia: dwie podudzia i dwie podudzia, czyli odpowiednio dolne części przednich i tylnych nóg zwierzęcia. Tylne podudzia są generalnie cenione nad grzbiecie, ponieważ są nieco bardziej mięsiste, ale generalnie oba są równie smaczne.

Czy można jeść skórę z golonki?

Czy zdrowe jest jedzenie skóry z golonki? Skórki wieprzowe nie są dobrym źródłem witamin i minerałów. Skórki wieprzowe nie zawierają węglowodanów. Zawierają dużo tłuszczu i białka, co czyni je popularnymi wśród osób stosujących diety niskowęglowodanowe, takie jak dieta Atkinsa, dieta keto lub paleo.

Zastosowanie przyprawy do golonki w kuchni

Przyprawa do golonki to wszechstronna mieszanka, która doskonale sprawdzi się w różnych zastosowaniach kulinarnych. Oto kilka sposobów, jak można wykorzystać ją w kuchni:

1. **Przygotowanie golonki:**
    - **Marynowanie:** Przed gotowaniem lub pieczeniem golonki, natrzyj mięso przyprawą, aby wniknęła w jego strukturę, nadając głębokiego smaku i aromatu. Możesz pozostawić mięso w marynacie na kilka godzin lub na całą noc.
    - **Gotowanie:** Dodaj przyprawę do wywaru podczas gotowania golonki. Dzięki temu mięso nabierze bogatego smaku, a wywar będzie miał intensywny aromat.
    - **Pieczenie:** Przyprawę można również użyć do posypania golonki przed pieczeniem. Skórka stanie się chrupiąca, a wnętrze miękkie i soczyste.

2. **Zupy i buliony:**
    - **Dodatkowy smak:** Dodaj przyprawę do bulionu mięsnego lub warzywnego, aby wzbogacić jego smak. Doskonale komponuje się w zupach takich jak żurek, barszcz biały czy zupa gulaszowa.
    - **Baza do zup:** Użyj przyprawy jako bazy do przygotowania aromatycznego rosołu, który można podać samodzielnie lub wykorzystać jako bazę do innych zup.

3. **Gulasze i potrawki:**
    - **Gulasz:** Dodaj przyprawę do gulaszu wołowego, wieprzowego lub drobiowego. Przyprawa podkreśli smak mięsa i nada daniu głębi.
    - **Potrawki:** Przyprawa świetnie sprawdzi się w różnego rodzaju potrawkach mięsnych, dodając im ziołowego aromatu i korzennej głębi.

4. **Marynaty:**
    - **Marynaty do mięs:** Użyj przyprawy jako składnika marynat do różnych mięs, takich jak wieprzowina, wołowina, drób czy dziczyzna. Połącz ją z olejem, octem lub winem, aby stworzyć aromatyczną marynatę.
    - **Grillowanie:** Przyprawa świetnie sprawdzi się również jako dodatek do mięs grillowanych, nadając im wyjątkowy smak.

5. **Dania jednogarnkowe:**
    - **Jednogarnkowe dania:** Dodaj przyprawę do jednogarnkowych dań, takich jak bigos, kapuśniak czy fasolka po bretońsku. Przyprawa wzbogaci smak potrawy i nada jej wyrazistości.

6. **Dodatki do dań:**
    - **Sosy:** Dodaj przyprawę do sosów mięsnych lub warzywnych, aby wzbogacić ich smak. Świetnie sprawdzi się w sosach na bazie pomidorów, śmietany czy wina.
    - **Fasola i groch:** Przyprawa idealnie komponuje się z daniami na bazie fasoli i grochu, dodając im głębokiego smaku.



Golonka gotowana z przyprawą Marco Polo

Dzięki tej uniwersalnej mieszance Twoje dania nabiorą nowego wymiaru smakowego, zachwycając zarówno domowników, jak i gości!

Spróbuj przyprawy w przepisie.....

Golonka w piwie jest to bardzo popularne danie w krajach niemiecko językcznych a zwłaszcza w Bawarii. Te potężne kawałki pieczonej golonki, zwane po niemiecku Schweinshaxen, są stałym elementem pubów i piwiarni w Monachium i tej części Niemiec, a także w pobliskiej Austrii. Zawsze podawana w kałuży ciemnego i słodowego sosu piwnego, golonka wieprzowa jest uwielbiana przez Niemców za soczyste, bogate w usta mięso z kością, a wszystko owinięte w pochwę ze złocistym trzaskiem, która pęka pod nożem. Poniżej przedstawiamy Państwu przepis na przepyszną golonkę w piwie. Będziesz zachwycony tym wspaniałym przepisem. Czytaj dalej....



Smażona golonka wieprzowa to w gruncie rzeczy tradycyjny bawarski przepis, ale jak wiadomo jest bardzo popularny w innych regionach i krajach na całym świecie. Nasz przepis na smażoną mięso z przyprawą do golonki doskonale wkomponowuje się w klimat Bawarii. Chrupiące smażone mięso golonki, które doskonale smakuje i nasyci nie jednego smakosza. Czytaj dalej....

Skład naszego produktu

Skład: Sól, Pieprz Czarny, Cukier, Czosnek, Cebula, Gorczyca, Marchew, Pasternak, Liść Laurowy, Kurkuma, Kminek, Kolendra, Majeranek, Ziele Angielskie, Pietruszka Natka

Informacja o alergenach

W zakładzie są pakowane również sezam, gorczyca, soja, migdały, orzechy, produkty zawierające gluten oraz produkty zawierające SO2 (dwutlenek siarki).