




Staropramen[®]
EST. IN PRAGUE

Žgvacet od piletine s domaćim njokima

 4 osobe

Sastojci:

- 500g pilećeg mesa
- 500g pilećih kostiju
- 100g povrća za temeljac (mrkva, peršin, celer, luk)
- 60g cikle
- 40g kukuruza (po mogućnosti smrznuti)
- sol po potrebi
- papar po potrebi
- 80g parmezana
- 80g maslaca
- 1kg njoka
- 200g luka
- 20g klica od kukuruza
- 0,20l bijelog vino
- 200g pelata (rajčica)
- 50g sjeckanog slanog kukuruza

Sastojci za kiseljenje:

- 200g octa
- 140g vode
- 80g šećera
- 2g soli



Priprema:

1. Kiseljenje cikle i kukuruza

Dan prije pripreme ukiselite ciklu i kukuruz. Narežite ciklu na tanke štapiće i stavite je u posudu. Pomiješajte sve sastojke za kiseljenje i zagrijte smjesu na 80°C kako bi se otopio šećer. Vrućom smjesom prelijte ciklu, te dodajte aromatične začine po želji (đumbir, limunova korica, zvjezdani anis, sjemenke korijandera). Isti proces ponoviti s kukuruzom u odvojenoj posudi. Ostavite da se ohladi i marinira do pripreme žgvaceta.

2. Temeljac

Pileće kosti ispecite u pećnici na 180°C dok ne postanu zlatno smeđe. Prebacite ih u hladnu vodu zajedno s povrćem za temeljac. Kuhajte temeljac dok se kosti počnu raspadati. Procijedite gotov temeljac. Pustite da se temeljac malo ohladi kako bi mogli maknuti masnoću s vrha.

3. Priprema žgvaceta

Zagrijte lonac i popržite pileće meso, zatim ga ostavite sa strane. Na istoj masnoći popržite sitno nasjeckani luk, zatim dodajte bijelo vino i pelate (rajčicu). Zalijte sve pilećim temeljcem i kuhajte dok umak ne postigne željenu gustoću. Kada je umak dovoljno gust, izmiksajte ga u blenderu.

4. Njoki i završetak jela

Skuhajte njoke, procijedite ih i ugrijte umak u tavi. Dodajte skuhanu njoke i preprženo meso. Po potrebi dodajte sol, papar, parmezan i maslac.

Serviranje:

Poslužite na tanjure i ukasite s ukiseljenom ciklom, kukuruzom i klicama kukuruza i usitnjenim (blendanim) slanim kukuruzom.

Poslužite uz **Staropramen pivo!**

Sporo pirjani juneći obrazi uz krumpir, bundevu i hrskavi kikiriki

 4 osobe

Sastojci:

- 0,8 - 1kg očišćenih junećih obraza
- 600-800g krumpira
- 300g vrhnja
- 30g maslaca
- sol po potrebi
- papar po potrebi
- 100g Grana Padana
- 500g bundeve
- 100g ukiseljenog luka
- 100g peršina
- 0,1l biljnog ulja
- sjeckani kikiriki
- 40g koncentrata rajčice
- 10g češnjaka
- 300g luka
- 50g celera
- 150g mrkve
- 0,5 l vina
- 2 kom lovorovog lista



Priprema:

Gratinirani krumpir:

Pripremite gratinirani krumpir dan ranije. Ogulite i narežite krumpir na tanke ploške. Pomiješajte ploške s vrhnjem, soli, paprom, naribanim češnjakom i Gran Padanom. Rasporedite krumpir u pleh obložen papirom za pečenje. Pecite 2 do 2,5 sata na 130-140°C. Kad omekša, ostavite da se ohladi, a zatim stavite u hladnjak. Prije serviranja narežite krumpir na željeni oblik, pospite parmezanom i zapecite na 160-170°C.

Pire od bundeve:

Bundevu prerežite na pola, očistite je od koštica, ispecite u pećnici, a zatim očistite koru i izmiksajte u pire. Začinite solju, paprom, te dodajte maslac.

Ulje od peršina:

Za ulje od peršina potrebno je izmiksati peršin i biljno ulje u blenderu. Ulje procijedite kroz sito, a zatim kroz gazu i ostavite sa strane do serviranja.

Sporo pirjani juneći obrazi:

Juneće obraze očistite i začinite solju. Zapecite ih s obje strane u gusanoj posudi i ostavite sa strane. U istoj posudi prepržite sitno nasjeckano povrće (luk, mrkva, celer), dodajte koncentrat od rajčice, podlijte vinom, dodajte vode, lovorov list i sol. Vratite juneće obraze u posudu, poklopite i pecite u pećnici 3-4 sata na 160°C (tijekom pečenja provjerite meso da ne bi zagorilo). Gotovo meso izvadite i prerežite, a umak izmiksajte u blenderu i po potrebi dodatno začinite.

*Napomena: Ako nemate gusanu posudu, koristite dublji pleh i 3-4 sloja aluminijske folije za prekrivanje junećih obraza.

Serviranje:

Poslužite juneće obraze u umaku s gratiniranim krumpirom i pireom od bundeve. Ukrasite ukiseljenim lukom, uljem od peršina i pospite sjeckanim kikirikijem. Uz jelo preporučujemo **Staropramen pivo!**

Desert od bijele i mliječne čokolade s višnjom i sezamom

 4 osobe

Sastojci:

Namelaka od višnje:

- 200g mlijeka
- 10g meda
- 350g bijele čokolade
- 400g slatkog vrhnja
- 150g pirea od višnje

Namelaka od mliječne čokolade:

- 200g mlijeka
- 10g glukoze
- 6g želatine
- 350g mliječne čokolade
- 400g slatkog vrhnja

Biskvit od crnog sezama:

- 230g šećera
- 3 jaja
- 140g brašna
- 3,5g praška za pecivo
- 40g drobljenog crnog sezama
- 75g otopljenog maslaca
- 100g vrhnja za šlag

Gel od višnje i limuna:

- 200g pirea od višnje
- 2g agara
- limunov sok po ukusu
- šećer po potrebi
- voda po potrebi

Hrskava podloga:

- 70g mliječne čokolade
- 150g paste od sezama
- 90g cornflakesa

Slana karamela:

- 200g šećera
- 90g maslaca
- 110g vrhnja za šlag
- sol po želji



Priprema:

1. Namelaka od višnje

Otopite bijelu čokoladu. Ugrijte mlijeko i med na 90°C, dodajte otopljenu želatinu. U tri navrata dodajte ugrijano mlijeko bijeloj čokoladi, svaki put dobro izmiksajući smjesu štapićnim mikserom kako bi se potpuno sjedinila. Nakon što ste dodali svo mlijeko, umiješajte hladno vrhnje i još jednom sve izmiksajte štapićnim mikserom. Prilikom serviranja, sa špatulom (po mogućnosti od silikona), lagano promiješajte s pireom od višnje.

2. Namelaka od mliječne čokolade

Kao i za namelaku od višnje, ugrijte mlijeko i med na 90 °C, dodajte želatinu, a zatim u tri navrata dodajte mliječnu čokoladu, svaki put dobro izmiksajući štapićnim mikserom kako bi se smjesa u potpunosti sjedinila. Na kraju dodajte slatko vrhnje i još jednom sve izmiksajte štapićnim mikserom.

3. Biskvit od crnog sezama

Izmiksajte jaja i šećer, zatim dodajte brašno, prašak za pecivo i crni sezam. Dodajte rastopljeni maslac i vrhnje. Pecite 12 minuta na 160°C.

4. Gel od višnje i limuna

Za gel od višnje potrebno je skuhati pire od višnje, vodu, limunov sok, šećer i agar. Potom izlijte smjesu u posudu i pustite da se ohladi. Ohlađeni žele od višnje i limuna prebacite u usku visoku posudu i izmiksate štapićnim mikserom kako biste dobili gel teksturu. Izmiksani gel protisnite kroz sito, a potom ga stavite u squeeze bottle i spremite u frižider do serviranja.

5. Hrskava podloga

Prvo otopite čokoladu, a zatim pomiješate s cornflakesom i pastom od sezama. Hrskava podloga može biti biskvit ili crumble. Za crumble je potrebno ohladiti smjesu na masnom papiru u hladnjaku, te je, nakon što se ohladi, nasitno nasjeckati. Ako se odlučite za biskvit, smjesu je potrebno izvaljati između 2 papira na debljinu 2 mm, ohladiti u hladnjaku i pri serviranju izrezati na željene oblike.

6. Slana karamela

Prvo karamelizirajte šećer, zatim dodajte maslac, a na kraju vrhnje za šlag i sol. Ohladite prije posluživanja.

Serviranje:

Sve komponente možete kombinirati i servirati po vlastitoj želji. Preostaje vam samo uživati u ovom jedinstvenom desertu i nazdraviti **Staropramen pivom!**




Staropramen[®]
EST. IN PRAGUE