



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Chmeľové a horké.



Ambasádor
Krušovice 12%

Husacia pečeň s cibuľovou marmeládou a hriankou z lipótskeho chleba

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Husacia pečeň /foie de gras/, 400 g
- Soľ hrubozrnná z mlynčeka
- Čerstvo mleté čierne alebo biele korenie
- Maslo, 1 PL
- Olej olivový, 1 PL
- Cibuľa červená, 400 g
- Cesnak, 1 - 2 strúčiky
- Cukor trstinový, 2 PL
- Ocot balsamico, 2 PL
- Brandy, 40 ml
- Pivo Zlatý Bažant Tmavé, 50 ml
- Muškátový orech, štipka
- Tymian, 2 vetvičky
- Chilli paprička, 1 ks /môžeme vynechať/
- Soľ, mleté čierne korenie
- Čerstvá pažitka

POSTUP

1. Cibuľu nakrájame na tenké listy, cesnak na plátky. Na hlbšej panvici alebo kastróle rozohrejeme maslo s olejom, keď začnú peniť, prisympeme cibuľu a pozvoľne restujeme 10 minút. Potom pridáme cesnak, dve tretiny cukru a octu, dusíme 20 minút.
2. Osolíme, okoreníme, podľa chuti dochutíme octom a cukrom, prilejeme brandy. Necháme pomaly zhustnúť na konzistenciu marmelády s viditeľnými kúskami cibule, čo je asi 10 minút.
3. Medzitým nakrájame očistenú pečeň na plátky hrubé asi 6 - 8 mm, lepšie sa krája dobre vychladená. Mrazenú pečeň môžeme nechať pomaly rozmraziť v chladničke /10 - 15 hod./. Plátky osolíme, necháme vyložené na pracovnej doske, aby dosiahli kuchynskú teplotu.
4. Na hrubšie nakrájaný biely chlieb opečieme nasucho alebo v hriankovači.
5. Pečeň opekáme dozlatista na panvici z nepriľnavým povrchom, z každej strany krátko asi 1 minútu, na záver okoreníme čerstvo mletým korením podľa chuti.
6. Plátky pečene podávame ihneď horúce na hrianke doplnené cibuľovou marmeládou posypanou čerstvou pažitkou.