

**Hodí sa k pivám z chuťovej  
kategórie  
Tmavé a silné.**



**Ambasádor**  
Zlatý Bažant Tmavé

## **Jelení steak na borievkach s čokoládovou omáčkou (gratinované zemiaky)**

### **SUROVINY NA 4 PORCIE**

- jelenia sviečkovica alebo karé, 4 x 200g
- Zlatý Bažant Tmavý, 100 ml
- drvené borievky, 4 PL
- čierne korenie čerstvo mleté
- soľ
- zemiaky, 500 g
- smotana sladká 33 %, 200 ml
- maslo, 50 g
- muškátový oriešok mletý, ¼ ČL
- soľ
- Omáčka:
- paradajkový pretlak, 1 PL
- čokoláda horká 50 - 70 %, 100 g
- cibuľa, 1 malá
- cesnak, 3 strúčiky
- čierne pivo, 50 ml
- čili paprička, 1 ks
- klinčeky mleté, ½ ČL
- škorica mletá, ½ PL
- opečené arašidy a sezamové semienka, po 1 PL
- olej, 4 PL
- vývar, 350 ml

### **POSTUP**

1. Steaky marinujeme potreté drvenými borievkami v čiernom pive 12 hodín. Osušíme a grilujeme z každej strany podľa chuti 4 - 8 minút.
2. Nadrobno krájanú cibuľu a cesnak orestujeme na oleji do sklovita, vložíme do mixéra, pridáme všetky suroviny okrem čokolády a rozmixujeme. Zmes varíme 20 minút na miernom ohni. Na záver pridáme nalámanú čokoládu a za neustáleho miešania prevaríme dohladka a precedíme cez sitko.
3. Zemiaky očistíme a nakrájame na kolieska hrubé asi 2 - 3 mm. Ukladáme do maslom vytretej formy do výšky 25 - 35 mm, podľa toho zvolíme aj veľkosť formy. Smotanu osolíme a ochutíme muškátovým orieškom, prelejeme na zemiaky, potrasíme formou, aby sa rovnomerne rozliala, a pečieme 30 - 40 minút vo vyhriatej rúre pri 180 °C do zlatohneda.