



**Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Sladové s intenzívnou chuťou.**



**Ambasádor**  
Corgoň 4-sladový

## **Krkovička na pive s teplým kelovým šalátom podávaná so zemiakmi**

### **SUROVINY NA 4 PORCIE**

- Krkovička bez kosti, 4 x 150 g
- Bravčová masť, 2 PL
- Horčica francúzska, 1 PL
- Rasca drvená, ½ PL
- Cesnak, 4 strúčiky
- Corgoň 4sladový, 150 ml
- Vývar podľa potreby, 100 ml
- Muškát kvet, ½ ČL
- Citrónová kôra strúhaná, ½ PL
- Chlebová strúhanka, 1 PL
- Soľ, korenie čierne mleté
- Kel s vrchnými zelenými listami, 300 g
- Zemiaky uvarené v šupke (vhodný typ A), 300 g
- Olej slnečnicový lisovaný za studena, 2 PL
- Cesnak nakrájaný na jemné plátky, 2 - 3 strúčiky
- Oravská slaninka, plátky 8 ks
- Majoránka čerstvá 4 vetvičky alebo sušená, 2 ČL
- Soľ, korenie čierne mleté

### **POSTUP**

1. Plátky krkovičky osolíme, okoreníme a opečieme na rozpálenej panvici. Vyberieme a uložíme v teple.
2. Na panvicu pridáme horčicu a krátko restujeme. Postupujeme opatrne, aby sme neprepálili horčicu. Prelisujeme cesnak, už len krátko opečieme, podlejeme malým množstvom piva a vývaru. Ochutíme muškátovým kvetom a citrónovou kôrou. Zahustíme chlebovou strúhankou (s ohľadom na celiatikov môžeme použiť zemiakový škrob), precedíme a použijeme na preliatie mäsa.
3. Kelové listy nakrájame na kocky 15 x 15 mm, povaríme krátko v osolenej vode, aby si zachovali farbu aj polosurovú konzistenciu. Pridáme očistené a na kolieska nakrájané zemiaky s hrúbkou cca 4 mm a krátko spoločne s kelom prehrejeme. Scedíme a necháme odtiecť vodu.
4. Na panvici nachrumkavo opečieme plátky slaniny, vyberieme, pridáme lyžicu oleja a cesnak, opečieme dozlatista, vložíme zemiaky a kel. Všetko spolu prehrejeme 3 - 4 minúty, ochutíme nakrájanou majoránkou, osolíme a okoreníme podľa potreby. Na kelový šalát uložíme mäso a prelejeme šťavou, ozdobíme opečenou slaninkou a čerstvou majoránkou.