



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Chmeľové a horké.



**Ambasádor**  
Krušovice Kráľovská 12°

## Kuracie stripsy so zeleninovými hranolkami a dressingom Samuraj

### SUROVINY NA 4 PORCIE

- Kuracie psia, 250g
- Solamil, 8PL
- Zmes korenia na grilovanie, 4PL
- Vajce, 2ks
- Drvené kukuričné lupienky, 80g
- Zeler, 1 stredne veľký
- Mrkva, 2 veľké
- Morská soľ
- Majonéza, 100ml
- Paprikové pyrė/napr ljutenica, ajvar..., 80g
- Kečup, 2PL
- Brandy, 20 ml
- Soľ, čierne mledté korenie - hnedý cukor, chilli/podľa chuti
- Olej na vyprážanie, 200ml

### POSTUP

Majonézu zmiešame s paprikovým pyrė, kečupom a brandy, ochutíme a odložíme v chlade. Kuracie psia nakrájame na rezance veľkosti malíčka, osolíme (podľa obsahu soli v zmesi), obalíme v zmesi obľúbeného grilovacieho korenia a 4 PL solamylu, v rozšľahaných vajíčkach a drvených kukuričných lupienkoch. Očistenú zeleninu nakrájame na väčšie hranolčky, obalíme v solamyle. Ako prvú fritujeme zeleninu, potom kuracie strips, tuk odsajeme kuchynskou papierovou utierkou, hranolčky solíme vločkami morskej soli až na tanieri.