



**Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Chmeľové a horké.**



Ambasádor
Krušovice 12%

Rýchla živánska s grilovanými zemiakmi

SUROVINY NA 4 PORCIE

- bravčová panenka, 300 g
- kuracie prsia alebo kuracie stehno vrchné bez kože a kosti, 300 g
- bravčová masť, 2 PL
- údená slanina, 80 g
- údená klobása, 120 g
- cibuľa menšia, 4 ks
- cesnak, 4 strúčiky
- zemiaky uvarené v šupke, 500 g
- bravčová masť, 1 PL
- čili paprička čerstvá, 4 ks
- korenie čierne čerstvo mleté
- petržlenová vňať hladkolistá, 2 PL
- cibuľa červená, 1 ks
- soľ

POSTUP

1. Mäso nakrájame na plátky hrubé asi 0,5 2 × 3 cm, cibuľu na osminky, slaninu na plátky 2 × 3 cm, klobásu na kolieska, cesnak na plátky a zemiaky v šupke na polovice.
2. V hlbšej a širokej panvici (vhodný je aj kvalitný hrubostenný wok) rozpálime masť a prudko opekáme slaninu, cibuľu a mäso za pravidelného miešania. Teplota nesmie klesnúť, aby mäso nezačalo púšťať šťavu a nezačalo sa dusiť.
3. Po 5 minútach pridáme klobásu, osolíme, okoreníme, ochutíme cesnakom a ešte krátko opečieme. Zmes môžeme zabaliť po jednotlivých porciách do alobalu a udržiavať v teple na grile počas grilovania zemiakov.
4. Zemiaky potrieme jemne na reze masťou, osolíme a grilujeme z oboch strán. Počas grilovania ich pootočíme o 90 stupňov, čím vytvoríme efektnú mriežku. Potom ich otočíme na druhú stranu a necháme pripiecť aj šupku.
5. Živánsku dekorujeme kolieskami červenej cibule a podľa chuti aj čerstvou čili papričkou a posypeme petržlenovou vňaťou.