



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



**Ambasádor**  
Corgoň 4-sladový

## Špíz z kuracej pečene v oravskej slaninke

### SUROVINY NA 4 PORCIE

- Kuracia pečeň, 600 g
- Oravská slaninka, plátky, 32 ks (2 x 7 cm)
- Bravčová masť, 1 PL
- Cibuľa menšia, 4 ks
- Soľ, korenie čierne mleté
- Drevené alebo kovové ihly, 8 ks/15 cm
- Červená cibuľa, 2 ks
- Kyslé uhorky, 80 g
- Med, 1 - 2 ČL
- Semienka horčice a koriandra, po ½ ČL

### POSTUP

1. Pečeň odblaníme, umyjeme, vysušíme papierovou kuchynskou utierkou a rozdelíme na polovice. Okoreníme ich čerstvým mletým čiernym korením a zabalíme do plátok slaninky.
2. Cibuľu prekrájame na štvrtiny, rozoberieme podľa vrstiev lupeňov na 2 - 3 vrstvy a striedavo s pečeňou napichujeme na ihly.
3. Opečieme na panvici na bravčovej masti z oboch strán 4 - 6 minút podľa veľkosti pečene. Zvolíme strednú intenzitu, môžeme dvakrát obrátiť. Na záver dochutíme záhradnou bylinkou (najvhodnejšia je saturejka) a osolíme.
4. Pripravíme zálievku z uhoriek nakrájaných na jemné plátky, nadrobno nakrájanej cibule a opečených, čiastočne podrvených semienok, malého množstva uhorkového nálevu a osladíme medom.
5. Bagetu prekrájame pozdĺžne, vložíme špíz a vytiahneme ihlu. Zálievku podávame zvlášť alebo priamo v bagete. Možno doplniť listami šalátu a konzumovať vo forme take away.