

Рецепта на Шеф-готвача за тъмна лагер бира:

МОДЕРНА ПОЛЕНТА ПО ГРАДИНАРСКИ



ЗАЩО ДА ИЗБЕРЕТЕ ТАЗИ КОМБИНАЦИЯ МЕЖДУ БИРА И ХРАНА?

С богатата си текстура и мек балансиран вкус Staropramen Dark е перфектното допълнение към това пълно и богато на протеини ястие. Палитрата му от аромати е голяма – зряло овче сирене, два вида свинско, букет от разнообразни билки и подправки.

СЪСТАВКИ:

- Зряло овче сирене
- Царевично брашно
- Масло
- Пушен бекон
- Чесън
- Червен лук
- Люта чушка
- Домашни яйца
- Домашна заквасена сметана
- Свински гърди
- Карамфил
- Лимон
- Черен пипер
- Прясна мащерка

***количеството зависи от броя на гостите, които очаквате.**



ИНСТРУКЦИИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Подправете свинските гърди, като ги шпикувате с карамфила, добавете солта, прясната мащерка и сока от един лимон. Поставете във фурна, загрята до 140 C, и печете в продължение на 3 часа.

2. Малко преди месото да е готово, започнете приготвянето на полентата до постигане на твърда консистенция. Пренесете готовата полента върху дървена дъска, направете дупка в средата, която щедро да напълните с масло.

3. Междувременно нарежете бекона на средно-големи парчета и го запържете с малко чесън, червен лук, люта чушка и прясна мащерка.

4. Направете бъркани яйца, като ги подправете със сол и черен пипер.



ЗА ФИНАЛ ПОДРЕДЕТЕ ВСИЧКИ ЧАСТИ ЗАЕДНО:

Аранжирайте на дървена дъска, като
внимателно декорирате всеки елемент,
подобно на пъзел: свинските гърди, яйцата,
бекон, полентата с масло, овчето сирене и
заквасената сметана.

Остава само едно - да се насладите на крайния
резултат в компанията на любими хора и
Staropramen Dark, който току-що сте извадили
от хладилника.

НА ZDRAVI И ДОБЪР АПЕТИТ!



КОНСУМИРАЙ STAROPRAMEN С УДОВОЛСТВИЕ И МЯРКА