



ВКУСИ УДОВОЛСТВИЕТО ОТ ПРАГА

Рецепта на Шеф-готвача за светла лагер бира:

ТЕЛЕШКО С КИСЕЛИ КРАСТАВИЧКИ



ЗАЩО ДА ИЗБЕРЕТЕ ТАЗИ КОМБИНАЦИЯ МЕЖДУ БИРА И ХРАНА?

Класическият леко горчив и освежаващ вкус на Staropramen Lager е подчертан още по-силно от сладко-солените нотки на това невероятно вкусно и здравословно ястие.

СЪСТАВКИ:

- Телешко или говеждо месо
- Кисели краставички
- Домашно приготвен доматиен сос
- Лук
- Люти чушки
- Чесън
- Червен пипер
- Мащерка
- Лайм
- Пресен копър
- Зехтин
- Морска сол
- Черен пипер

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



ИНСТРУКЦИИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ:

1. Нарежете телешкото на средно-големи парчета, съобразени с големината на тигана, с който разполагате. Добавете сол, сладък червен пипер, черен пипер и мащерка. Запържете парчетата равномерно от двете страни.

2. За соса: изсипете доматиения сос в тиган, добавете част от киселите краставички, нарязани на малки парчета, прибавете копъра и оставете сместа да къкри, като разбърквате регулярно.

3. За салсата: нарежете лука на ситно, добавете останалите кисели краставички, копър, сок от лайм и малко зехтин. Разбъркайте добре.



ЗА ФИНАЛ ПОДРЕДЕТЕ РАЗЛИЧНИТЕ ВКУСОВИ СЛОЕВЕ ЕДИН ВЪРХУ ДРУГ:

Използвайте дълбока чиния или малка купа.
Най-напред изсипете малко от соса, след което
добавете част от прясната салса. Прибавете
малко зехтин и поставете нарязаното месо.
Завършете, като поръсите ястието със ситно
нарязана люта чушка, чесън и пресен копър.
Готово!

Отворете студен **Staropramen Lager** и се
насладете на кулинарния успех в добра
компания.

НА ZDRAVI И ДОБЪР АПЕТИТ!



КОНСУМИРАЙ STAROPRAMEN С УДОВОЛСТВИЕ И МЯРКА