

STAROPRAMEN VEČERA S MELKIOROM

Melkior

KUHARICA



STAROPRAMEN



Ragu od junetine s pljukancima

 4 osobe

Sastojci:

- 600g junećeg vrata bez kosti (debljine oko dva prsta)
- 400g pljukanaca
- 30g koncentrata od rajčice
- 300g luka
- 100ml ulja
- 400ml crnog vina
- 1 kom lovorovog lista
- 150g ribanog parmezana (po želji)
- sol i papar (po želji)
- 40g sjeckanog kikirikija
- 40g tanko sjeckanog mladog luka

Priprema

Juneći vrat izrežite na odreske debljine 2 cm, posolite po ukusu. Zagrijte ulje u velikoj tavi na srednje jakoj vatri. Stavite juneći vrat da se peče dok ne postane zapečen sa svih strana. Maknite meso iz tave i stavite ga sa strane u posudu. U istoj tavi dodajte sjeckani luk i pržite dok ne postane zlatno smeđ. Zatim dodajte koncentrat od rajčice i dobro promiješajte, ulijte crno vino i pustite da zavrije. Vratite pečeno meso u tavu, prelijte vodom da prekrije meso, dodajte listove lovora, pokrijte tavu poklopcem i pustite da se pirja dok meso ne postane mekano (otprilike 2 sata). Kad je meso mekano, izvadite ga iz umaka i ostavite da se malo ohladi. Ako je umak prerijedak, možete ga reducirati bez mesa na željenu razinu konzistencije. Rastrgajte meso na manje komadiće. Vratite meso u umak.

Stavite pljukance da kuhaju u slanoj kipućoj vodi prema uputama proizvođača (obično 5 do 10 minuta). Ocijedite pljukance (sačuvajte vodu) i dodajte ih u umak od junetine. Promiješajte kako bi pljukanci bili prekriveni umakom. Na kraju dodajte naribani parmezan, posolite i popaprite po potrebi. Po potrebi dodajte vodu od tjestenine ako vam je umak gust-suh.

Serviranje

Servirajte na tanjure, uz dodatak ukiseljene mrkve, sjeckanog kikirikija i mladog luka. Uživajte u ukusnom ragu od junetine s pljukancima i **Staropramen pivu!**



Carsko meso s umakom od crvenog vina, pireom od kokica i glaziranom mrkvom

 4 osobe

Sastojci:

Za carsko meso:

- 1200g carskog mesa bez kosti s kožom
- 100g krupne soli

Mješavina začina za carsko meso:

- 125g soli
- 125g smeđeg šećera
- 10g češnjaka u prahu
- 10g suhe dimljene paprike
- 10g suhe slatke paprike

Za umak od crvenog vina:

- 600g kostiju (od carskog mesa i telećih s mesom)
- 200g luka
- 50g mrkve
- 30g očišćenog češnjaka
- 30g koncentrata od rajčice
- 500ml crvenog vina
- sol i papar po ukusu

Za bazu crvenog vina:

- 100g šećera
- 30g očišćenog češnjaka
- 400ml crvenog vina

Za pire od kokica:

- 250g kokica
- 750ml mlijeka
- 100g maslaca
- dodatni maslac ili mlijeko po potrebi
- sol i papar po ukusu

Za glaziranu mrkvu:

- 500g mrkve, oguljene i prepolovljene
- sol po ukusu
- 2 žlice meda
- 1/2 šalice Staropramen piva
- 2 žlice ulja

Za salatu od kupusa, korijandera i sezama:

- 1 glavica kupusa, narezana
- 15g svježeg korijandera, nasjeckanog
- 2 žlice tostiranog sezama
- sok od 2 limete
- 2 žlice maslinovog ulja
- 2 žlice biljnog ulja
- sol i papar po ukusu



Carsko meso s umakom od crvenog vina, pireom od kokica i glaziranom mrkvom



Priprema

Marinada za carsko meso:

Noć prije pomiješajte sve sastojke za marinadu u jednu posudu, začinite carsko meso mješavinom začina i posolite kožu krupnom solju. Stavite u hladnjak preko noći. Sljedeći dan obrišite sol s kože i stavite peći meso u pećnicu na 130-140 stupnjeva. Nakon 6 sati dignite temperaturu na 230-250 stupnjeva da se kožica zapeče. Pecite cca 10 do 20 minuta (ovisno o pećnici). Pustite ga da se malo ohladi oko 30 minuta. Onda se može rezati.

Baza crvenog vina:

Za pripremu umaka prvo trebate peći kosti carskog mesa u pećnici na 180 stupnjeva dok ne dobiju tamnosmeđu boju. Pripremite lonac i u njemu prepržite luk, mrkvu i češnjak. Dodajte kosti koje ste prethodno pekli, koncentrat rajčice, vino i vodu. Kuhajte dok se kosti ne raspadnu. Nakon toga procijedite umak, ohladite preko noći, a ujutro uklonite masnoću koja se nakupila na površini umaka i reducirajte.

Sljedeći korak je baza od crvenog vina koju ćete napraviti tako da karamelizirate šećer u maloj tavici, zatim u njega dodate režanj češnjak i kuhate ga u šećeru cca 1 minutu te zalijete vinom. Potom pomiješate s umakom od kosti (bitno je balansirati jer svako vino je drugačije, ima drugačiju kiselinu), posolite i popaprite te uklonite režanj češnjaka.

Pire od kokica:

Kako bi pripremili pire od kokica, prvo ispecite kokice. Ugrijte mlijeko s maslacem, uronite kokice u ugrijanu smjesu i kuhajte (smjesa neće biti ujednačene teksture). Izmiksajte smjesu u blenderu te procijedite kako ljuskice kokica ne bi ostale u smjesi. Vratite u tavu, dodajte sol, papar, maslac ili mlijeko po potrebi.

Glazirana mrkva:

Mrkve treba posoliti i nauljiti te dodati med i Staropramen pivo. Zamotajte u foliju, pecite 40-45 minuta na 180 stupnjeva. Zatim ih zapecite na tavi kako bi se karamelizirale.

Serviranje

Servirajte carsko meso s umakom, pireom od kokica, glaziranom mrkvom i salatam od kupusa, korijandera i sezama. Uživajte u ovoj gastronomskoj poslastici sa **Staropramen pivom!**

Čokoladni desert

s pjenastom ganache kremom, namelakom od bijele čokolade, hrskavom podlogom, gelom od marakuje i slanom karamelom

 4 osobe

Sastojci:

Za pjenastu ganache kremu:

- 162,5g mliječne čokolade
- 112,5g slatkog vrhnja sa 35% mliječne masti
- 12,5g glukoza sirupa (med)
- 12,5g invertnog šećera (med)
- 225g slatkog vrhnja sa 35% mliječne masti

Za namelaku od bijele čokolade:

- 175g bijele čokolade
- 3g želatine
- 100g mlijeka
- 5g meda
- 200g slatkog vrhnja

Za hrskavu podlogu:

- 75g mliječne čokolade
- 90g cornflakesa
- 150g pralina paste

Za gel od marakuje:

- 200g pirea od marakuje
- 40g vode

- 20g šećera

- 3g agar-agara

Za slanu karamelu:

- 200g šećera
- 90g maslaca
- 110g vrhnja za šlag
- sol po želji

Priprema

Kako biste dobili pjenastu ganache kremu, prvo otopite mliječnu čokoladu u mikrovalnoj ili na pari. U tavi zagrijte slatko vrhnje i med. Pomiješajte rastopljenu čokoladu s vrhnjem i medom u tri navrata, miksajući između dodavanja. Dodajte hladno vrhnje za šlag i miksajte štapićnim mikserom. Stavite smjesu u posudu, prekrijte prijanjajućom folijom, ali tako da folija dodiruje smjesu i ostavite preko noći da se ohladi.

Za namelaku od bijele čokolade prvo rastopite bijelu čokoladu. Zatim namočite želatinu u hladnoj vodi. Ugrijte med i mlijeko do 90 stupnjeva potom dodajte otopljenu želatinu. U tri ture dodajte mlijeko u bijelu čokoladu, miješajući između. Dodajte slatko vrhnje, zamiksajte štapićnim mikserom. Ostavite smjesu preko noći da se ohladi.

Hrskavu podlogu ćete dobiti kada otopite mliječnu čokoladu. Pomiješate je s cornflakesima i praline pastom te dobivenu smjesu stavite na pleh da se stisne. Za gel od marakuje potrebno je skuhati marakuja pire, vodu, šećer i agar-agar. Potom izlijte smjesu u posudu, pustite da se ohladi preko noći. Stavite gel u squeeze bottle.

Slana karamela se priprema tako da se karamelizira šećer, doda maslac, potom se makne sa vatre, doda se vrhnje za šlag i sol te umak ostaviti da se ohladi.

Pjenastu ganache kremu istucite u šlag, stavite u vrećicu za dresiranje. Namelaku od bijele čokolade razradite silikonskom lopaticom, stavite u vrećicu za dresiranje.

Serviranje

Servirajte hrskavu podlogu na tanjuru, dresirajte ganache kremu i namelaku od bijele čokolade, dodajte gel od marakuje i poslužite sa slanom karamelom. Preostaje vam samo uživati u ovom jedinstvenom čokoladnom desertu i nazdraviti **Staropramen pivom!**





STAROPRAMEN