



Premium kuharica

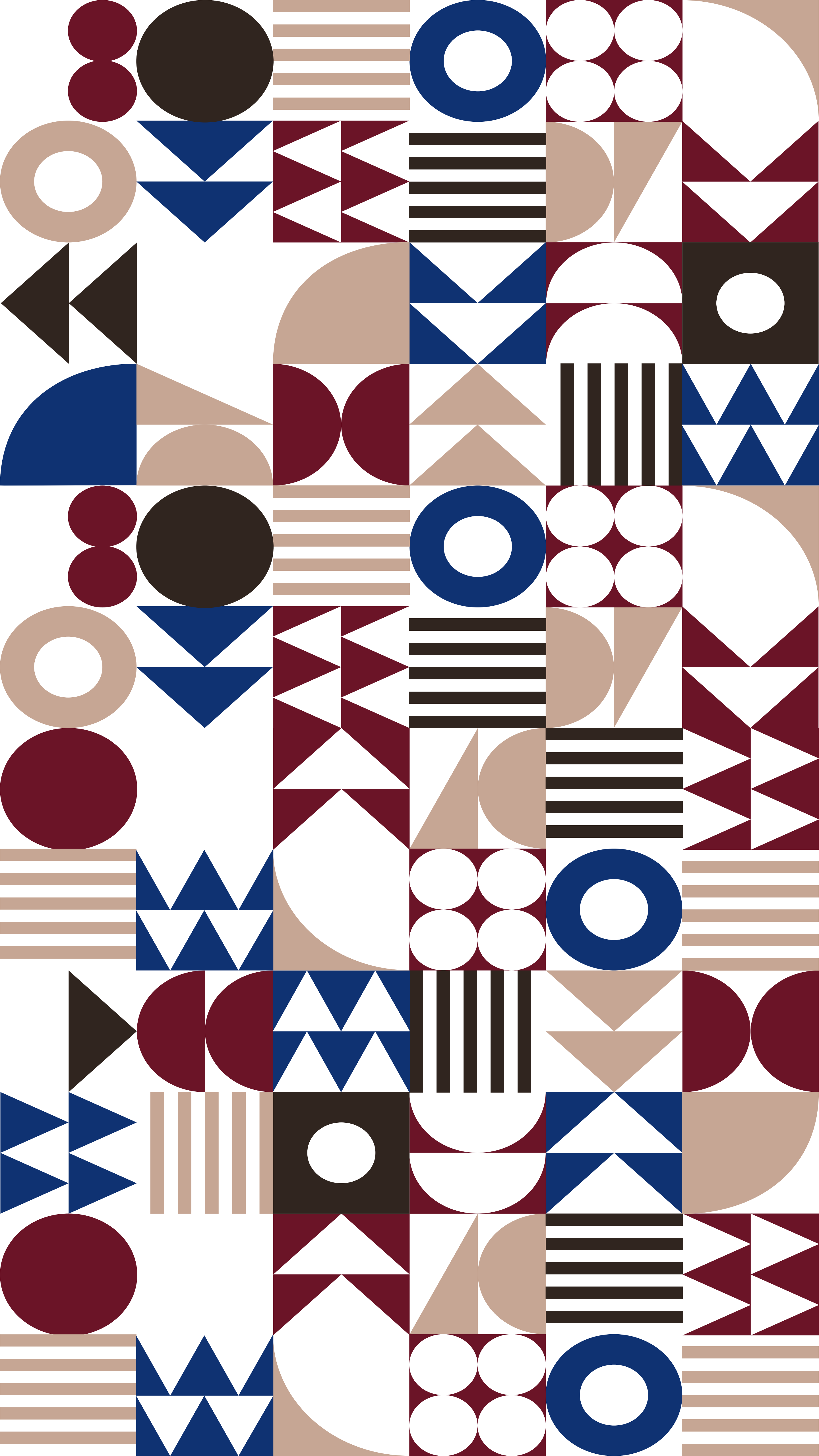
4 Premium piva

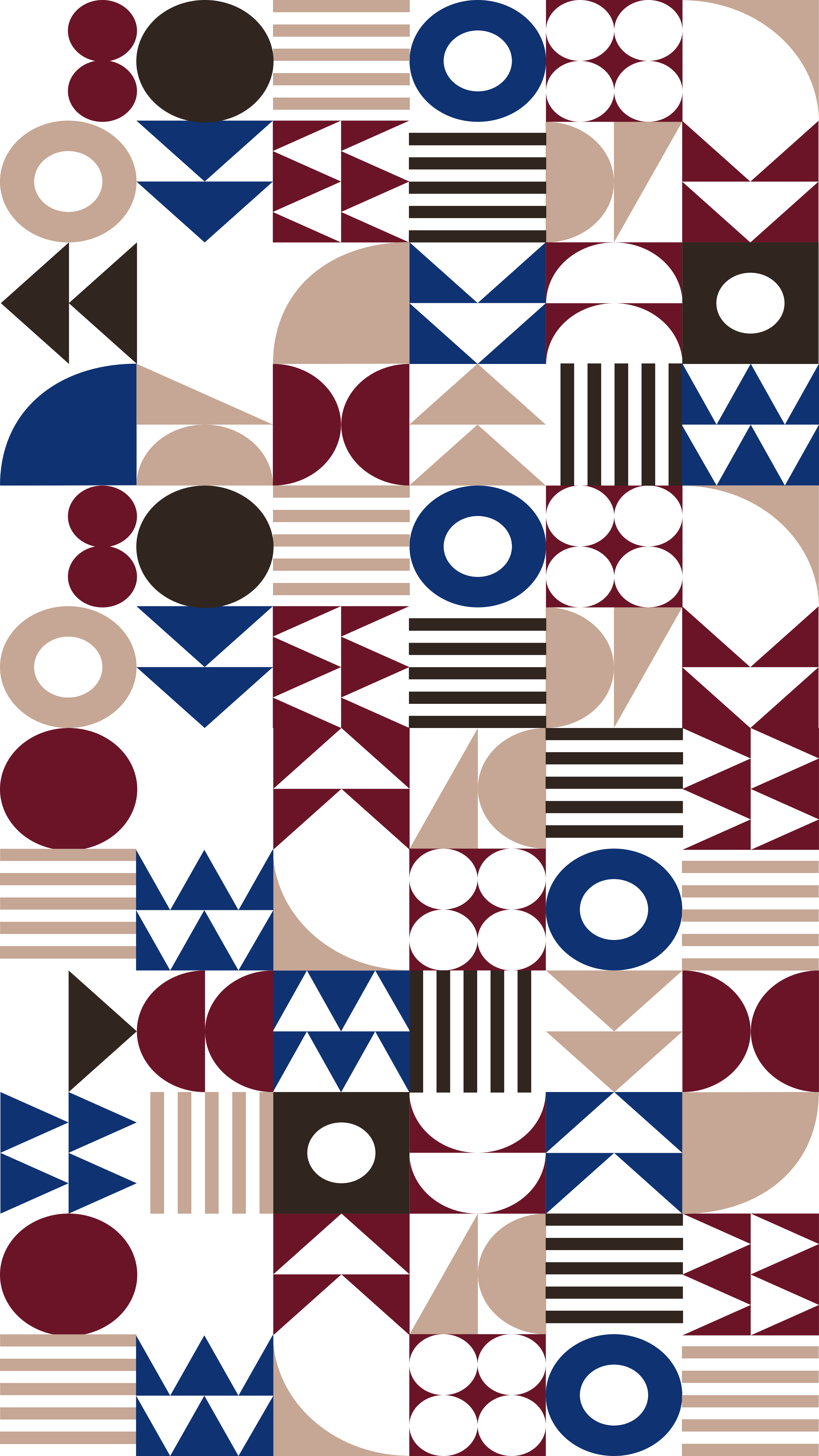
x

4 Premium kuharji

=

16 Premium receptov









Uvod

*Začelo se je tako, da smo naša
premium piva povabili na zmenek
z imenitnimi kuharskimi recepti.*

Bila je ljubezen na prvi pogled!

*Govorimo o skladnosti,
o subtilnih niansah vonja in okusa.*

*Tu lahko srečate karamelno noto
nefiltriranega temnega ali pa čisto
sladkobo njegovega svetlejšega
bratranca. V trenutku očara živahni,
skoraj predrzni Hoppy lager,
ki brez težav zapelje tudi, če imate
zgolj za ščepec več od 0,0 kuharskega
predznanja. A to je šele začetek.*

*Kot je neskončna mešanica okusov
in dobrih piv, tako neskončno dober
bo tudi vsak nov recept, ki ga bomo
zapisali v Premium kuharico.*



Nefiltrirano svetlo



Rižota s pivom



Školjke s pivom



Jakobove pokrovače



Pijana kurika

Nefiltrirano temno



Tortilije in pivo



Brownie s pivom



Karamelna omaka



Suzanine palačinke

Hoppy lager



Mesne kroglice



Hoppy pašta
s slanino



Piščanec
in bučni pire



Hoppy brioš

Hoppy lager 0,0



Pivski kruh



Nacho čips gostija



Cezarjeva solata



Napite hruške



Nefiltrirano svetlo

s svojo značilno hrustljavo in

čisto sladkobo bodo kuharji

uporabljali, kot kontrast

močnim okusom — pikantnim,

eksotičnim, bolj mastnih

sestavinam ali jedem.

Union Premium nefiltrirano

svetlo se odlično poda k jedem,

kot so: školjke, pokrovače, bela

riba, rak, koriander, limone, čili.



Rižota s pivom

200 g Arborio riža	sol
oljčno olje	1 gomoljna zelena
2 šalotki	30 g sladkorja
20 g masla	30 g pinjol
60 g parmezana	1 pladenj mikro-zelenja
1 steklenica Union Premium	(če ni mikro, bo tudi makro OK)
Nefiltrirano svetlo	

Najprej odpremo pivo, ker se nam obeta rezanje čebule. Baje proti izlivu solza pomaga, če usta navlažimo, med zobe pa stisnemo olupek čebule. Šalotke so še posebej srborite. Zato ju hitro slecite. Delček olupka držite med zobmi in ju na drobno sesekljate. V ponvi segrejte olje in na njem nežno pražite šalotki. Riž vsujte v ponev. Premešajte in dušite dalje dokler riž ne postekleni.

S pivom zalijete riž. Od tu naprej skrbite, da tudi riža ne stisne žeja. Naj se počasi kuha, pivo nežno hlapi, riž pa postaja vedno bolj mehak. Pazite, da se vam vse skupaj ne zalepi na dno. Dodajajte pivo, če ste ga spili preveč, odprite še eno. Pivo nalijte v kozarec. Tako boste s pitjem istega lahko elegantno nadaljevali ob večerji.

Na gorilnik medtem pristavite ponev in v njej raztopite sladkor. Ko se sladkor raztopi in postane karamelne barve, dodajte še nasekljano gomoljno zeleno. Premešajte. Pustite kakšno minuto, ne več.

Pogled preusmerimo na prvo ponev.

Riž kuhajte približno 10 min. Italijani pravijo, da mora imeti rižota val. To preizkusite tako, da dregnete ponev v eno smer in upate, da bo rižota vzvalovala. Če se samo zatrese je presuha, če pljuskne čez rob, je piva mnogo preveč.

Ko je rižota skuhana, vanjo vmešajte maslo in nariban parmezan. Premešajte, da se lepo stopi. Dodate še na hitro in rahlo prepražene pinjole in karamelizirano zeleno. Z občutkov vmešate. Če imate pri roki mikro zelenje, rižoto lepo okrasite, če je zelenje makro, ga nasekljajte, posujte po vrhu ali vmešajte. Oboje bo super!



Školjke s pivom

Ekstra deviško oljčno olje
1 sesekljana rumena čebula
½ zelene paprike
½ rdeče paprike
4 stroke nasekljanega česna
Sol in poper
2 zrela paradižnika
½ čajne žličke kumine
½ čajne žličke dimljene paprike

½ čajne žličke kosmičev rdeče paprike
– chilli flakes
1 ½ skodelica vode
1–1,5kg školjk (klapavic, vongol)
1 čebula, obrezana in sesekljana
⅓ skodelice sesekljanega peteršilja
Union Premium Nefiltrirano svetlo
2 rdeča čilija
1 limonska trava

Najprej preventiva. Školjke s katerimi se potencialno lahko zastrupimo prepoznamo po tem, da so odprte. Odprte torej, čimprej vrzite v koš za organske odpadke. Tiste tesno zaprte preložimo na pladenj in pokrijemo z vlažno kuhinjsko krpo.

Lotimo se priprave juhe iz belega vina. V veliki posodi segrejemo ¼ skodelice ekstra deviškega oljčnega olja na srednjem ognju. Dodamo čebulo, papriko, česen, čili ter limonino travo. Začinimo s soljo in poprom ter kuhamo približno 5 minut, redno premešamo in pazimo, da se česen ne zažge. Vmešamo paradižnik, dodamo kumino, papriko in kosmiče rdeče paprike. Zalijemo s približno 2 decilitroma piva in vodo.

Povišamo ogenj, da tekočina rahlo zavre. Pivo spijemo do konca. Kuhamo nekaj minut, da se paradižniki nekoliko zmehčajo 5–7 minut. Po potrebi dodamo še en ščepec soli.

Znižamo ogenj nazaj na srednje in dodamo školjke. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo dokler se večina školjk ne odpre 7–10 minut. Vse školjke, ki so še zaprte, zavržemo.

Ugasnemo ogenj ali ponev odstavimo ter dodamo zeleno čebulo in peteršilj.

Jed postrežemo v kakšni lepi dekorirani keramični posodi s prilogo najljubšega hrustljavega kruha.



Jakobove pokrovače

4 krompirji
4 Jakobove pokrovače
Guanciale – slanina krškopoljca
Slana limona
(ali limonin sok in lupinica)
Svež čili

1 steklenica **Union Premium**
Nefiltrirano svetlo
1 jajce
3 stroke česna
Zeliščno olje

Začnemo z bolj dolgočasnim delom. Olupimo krompir. Da presekamo dolgočasje, v roke vzamemo steklenico piva, jo odpremo, naredimo kakšen požirek, da med lupljenjem krompirja lahko bolj zadovoljno žvižgamo. Krompir kuhamo približno 20 min, oziroma dokler ni kuhan. To preverimo tako, da vanj poskusimo zapičiti vilico. Če gre lepo skozi in pri tem ne razpade, je krompir kuhan idealno. Bravo!

Močno segrejemo ponev iz nerjavečega jekla. Nanjo vržemo guanciale. Ko spusti večino maščobe in postane hrustljiv, slanino vzamemo ven in jo odložimo na papirnato brisačo. Mast pustimo v ponvi. Na njej bomo namreč pekli pokrovače. Pokrovače previdno položimo na vročo mast in jih pečemo na vsaki strani 2 minuti. Zunaj naj dobijo malo barve, znotraj naj bodo še steklene. Poberemo jih iz ponve.

Čisto na drobno, skoraj do paste nasekljamo slano limono. Če slane limone nimate, je dober nadomestek kar limonin sok v katerega nastrgamo limonino lupinico. Slano limono stresemo v ponev na še vedno vročo mast. Dodamo še na drobno nasekljan čili in česen. Vse skupaj zalijemo z 1 dl Union Premium nefiltriranega svetlega piva in kuhamo približno 5 min.

Kuhan krompir odcedimo in popečemo na rjavem maslu. V malo višjo posodico damo eno jajce in 1 dl zeliščnega olja (če ga nimamo, dodamo navadno oljčno olje in pest svežih zelišč). S paličnim mešalnikom jajce, olje in zelišča stepamo toliko časa, da dobimo gosto zmes. Na koncu dodamo še ščep soli in sok ene limone. Še enkrat dobro premešamo.

Za toliko truda je fino, če je krožnik lep. Vzemite kakšnega velikega, lahko ima poslikavo. Na sredino namestite popečen krompir, nanj polijete malce zeliščne majoneze. Čez položite pokrovače in jih prelijete s Premium omakco. Ostanek piva servirate k jedi. Nalijete ga v najljubše kozarce, nazdravite in se v mislih zahvalite Eviti za res odličen recept.



Pijana kurika

1 srednje velik piščanec

Posip:

1 žlica dimljene paprike
2 žlici rjavega sladkorja
2 žlici česna v prahu
1 žlička čilija v prahu
1 žlica črnega popra
2 žlički soli

Marinada:

200 g ketchup
100 g sladkorja v prahu
100 g jabolčnega kisa
2 žlici česna v prahu
2 žlici sojine
2 žlici Worcestershire omake
2 dcl piva **Union Premium**
Nefiltrirano svetlo

*priklopi pečico ali smoker na 160°C.

Suhe sestavine z žlico premešaš v skledici.

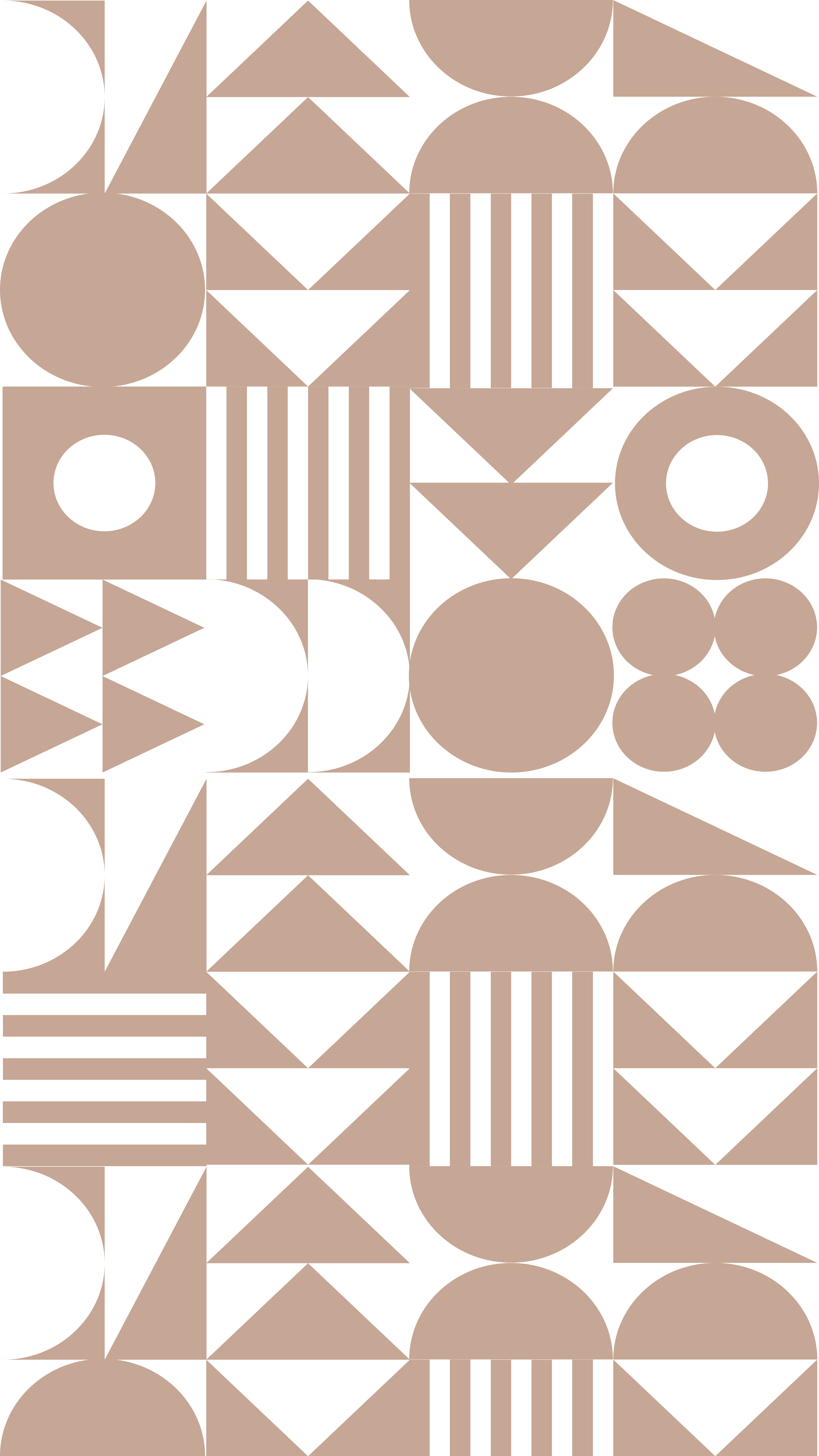
V dlan vzameš izdatno prgišče začimbne mešanice in kuriko dobro premažeš – zunaj in znotraj. Porabiš vso začimbno mešanico, da je kurika lepo prekrita. Mažeš jo nad naoljenim pekačem. Ko se prepričaš, da je pramazana vsaka pora, jo odložiš na pekač.

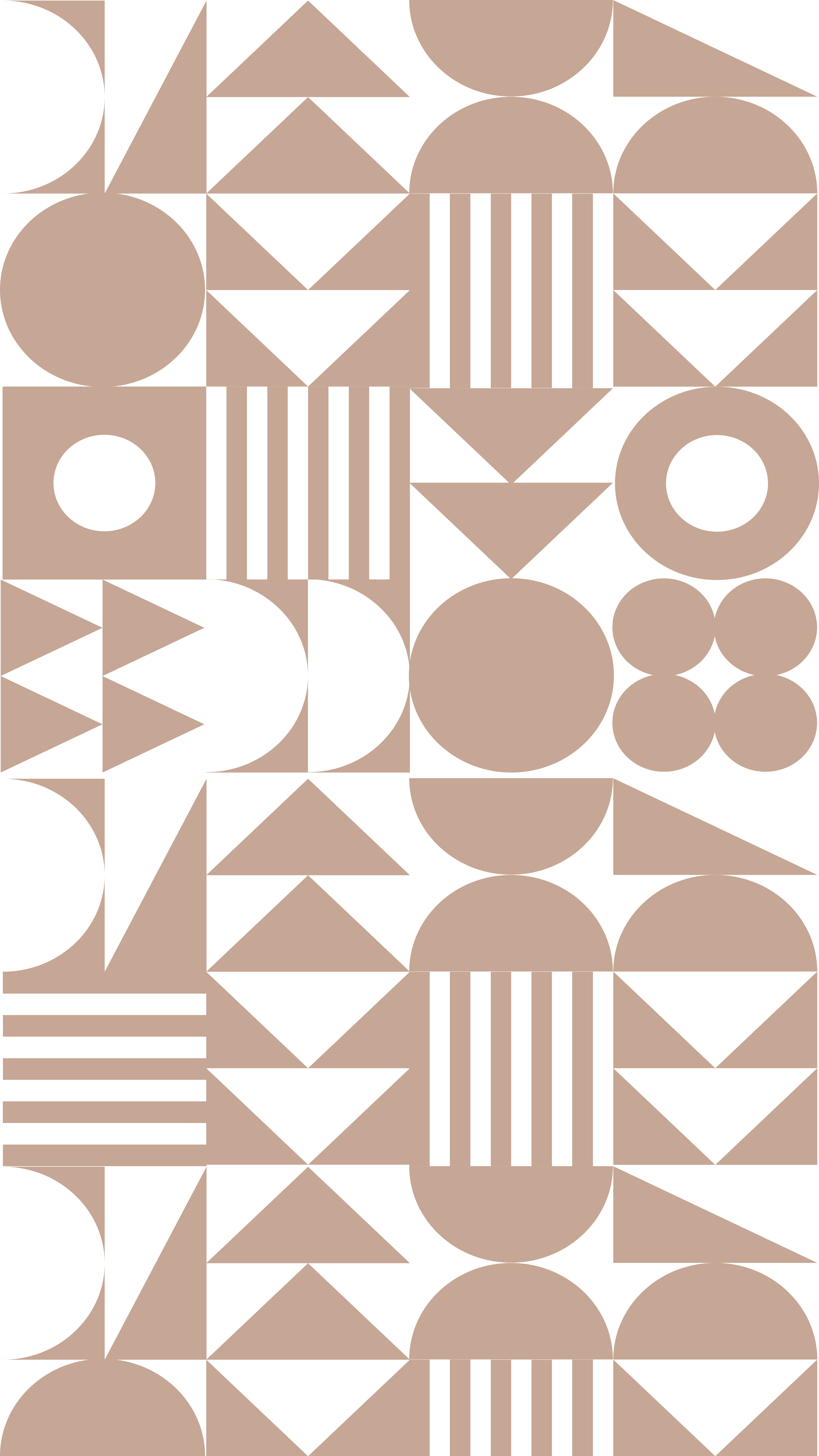
Odpreš pivo, malo predahneš, ga poskusiš. Odpiješ par požirkov, ne preveč, sicer bo kurika težko pijana. Piksno zabašeš kuriki med bedra. Postaviš jo na piksno, tako da gleda vertikalno navzgor. Pečeš jo 1 uro.

Vmes pripraviš marinado.

Po eni uri kuriko vzameš iz pečice jo premažeš z marinado, najbolje s čopičem, da se ne popečeš. Če si bolj hrabre, utrjene narave, lahko tvegaš dotik kože na kožo. Pečeš še dodatnih 30 min.

Na dosegu roke je še vedno nekaj piva, ki je ostalo od priprave marinade. Prihrani si ga za na konec. Ko poješ zadnji grižljaj hrustljave pijane kurike, počakaj nekaj sekund. Štej vsaj do pet, dokler tvoja usta res ne prosijo požirka hladnega piva. Da še bolj izzoveš občutek žeje, si predstavljaš, da kozarca nimaš. Da piva nimaš. Šele takrat sezi po kozarec in naredi dolg, počasen požirek. Za popolno ekstazo okusa, pivo prelij v ohlajen kozarec s tankim robom. Smisel vsakdanjega življenja je ravno v podrobnosti, prav te sprožajo največje užitke.







Nefiltrirano temno

*z rahlo karamelno sladkobo
bodo pri kuhi uravnotežili
z bolj zamolklimi, praženimi
okusi. Ta vrsta piva posebno
zablesti, če jo združimo
z nekaterimi tradicionalnimi,
mastnimi evropskimi jedmi.
Poskusite lahko kombinirati
tudi z bogatimi sladicami
na osnovi čokolade.*



Tortilije in pivo

4 koruzne tortilije v obliki školjke
Ekstra deviško oljčno olje
150g svinjske potrebuševine
1 sesekljana rumena čebula
2 stroka česna
1 svež čili
1 žlička mlete paprike
1 žlička kumine
5 češnjevih paradižnikov

Vejica koriandra
4 liste zelene solate
2 žlici kisle smetane
Sol/poper
70g čedar sira
50g temne čokolade
Union Premium Nefiltrirano temno
0,2l goveje jušne osnove
1 kom mlade čebule

Najprej se lotimo potrebuševine. Narežemo jo na tanke koščke ter jo dobro začinimo. Potem segrejemo ponev, da potrebuševino malo popečemo. Popečene koščke umaknemo ter jih položimo v alu folijo. Zavijemo jih ter v foliji položimo v pečico in še malo pečemo na 200°C.

Na ponvi, ki še vendo lepo diši po pujsku, prepražimo čebulo, česen ter svež čili. Dodamo malo kumine. Ko se zelenjava dobro popeče dodamo malo temnega piva ter ga malo povremo.

Vse skupaj z paličnim mešalnikom zmešamo ter precedimo čez cedilo, da dobimo lepo gladko omako.

Omako vlijemo nazaj v ponev ter dodamo govejo jušno osnovo. Vse skupaj malo povremo ter dodamo temno čokolado da se stopi. Po želji malo začinimo.

Paradižnike narežemo na majhne koščke. Enako storimo z mlado čebulo. Vzamemo tortilje in nanje položimo potrebuševino, prelijemo s pivsko čokoladno omako ter na vrh dodamo svežo zelenjavo ter nariban čedar.

Temno pivo se k tortilijam odlično poda, privoščite si ga, če ga le imate radi.



Brownie s pivom

160g čokolade
90g masla
4 jajca
1 pločevinka **Union Premium**
Nefiltrirano temno
80g moka

Sol
100g sladkorja
vanilijev sladoled
100g sladkorja
120g smetane
25g masla

Najprej nasekljamo čokolado. Lahko uporabimo domiselni trik Jamia Oliverja, in ploščo čokolade še v aluminijastem ovoju parkrat udarimo ob pult, da se razleti. Ovoj odvijemo in zlomljeno čokolado stresemo v kozico, kjer jo na majhnem ognju raztopimo.

V skledi penasto vmešamo 4 jajca in sladkor. Stepamo dokler ne dobimo puhaste mase.

Odpremo piksno Union Premium nefiltriranega temnega piva in pivo vlijemo v stopljeno čokolado. Zase pustimo požirek, dva in prižgemo pečico na 180°C.

V zmes presejemo moko in dodamo ščepec soli, da se okusi povežejo in intenzivirajo. Maso gladko zmešamo in vanjo dodamo še penasto stepena jajca s sladkorjem.

Maso vlijemo v pomaščen in pomokan pekač. Pekač lahko obložimo tudi s pekovskim papirjem.

Pečemo v pečici približno 25 min.

Pečeno maso razrežemo na kocke. Velikost določite sami in postrežemo s karamelo in vanilijevim sladoledom in kozarcem temnega nefiltriranega Union Premium.



Karamelna omaka

2 dcl piva

Union Premium Nefiltrirano temno

180 g belega sladkorja

cimet po okusu

Sladkor stresite v kozico.

Na malem ognju ga prav počasi topite. Oko naj vam ne zahaja na piksno še ne odprtega piva. Saj, bo. Samo počasi!

Glejte v topeče se kristale. Ne hodite stran. Sladkor se grozno hitro zažge, imeli boste delo s pomivanjem zasmojene kozice, s karamelno omako pa boste spet na začetku. Se ne splača.

Rajši vzemite leseno žlico, mešajte.

Ko se stali ves sladkor in je lepe zlate barve vanj vlijte pivo in začinite s cimetom, če vam je pri srcu. Kuhajte dokler se od žlice ne vleče kompaktna sladka nit.

Karamelno omako lahko postrežete bodisi k mesu, raca se s sladko omako dobro razume. Ali pa jo polijte čez palačinke, jajčno kremo, kolač ali sladoled.



Suzanine palačinke

Sestavine za palačinke

100 g moke
2 jajci
300 ml mleka
ščepl soli

Sestavine za karamelo

500 ml piva
Union Premium
Nefiltrirano temno
200 g sladkorja
100 ml smetane
sol

Sestavine za kremo

170 g temne čokolade
110 g smetane
1 žlica lešnikove paste
100 g praženih lešnikov
maslo
pomarančna lupinica

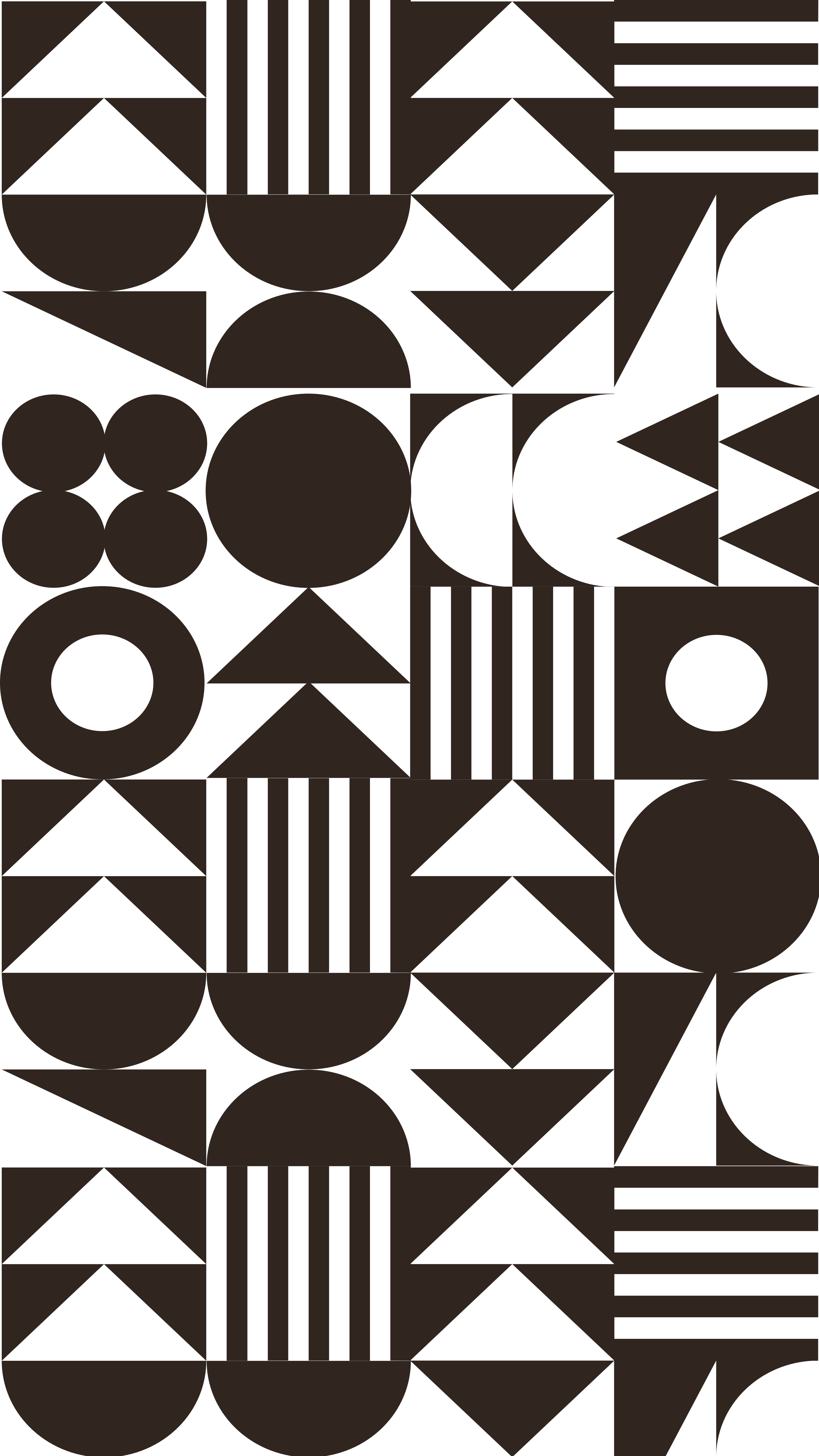
V večji posodi stepemo maso za palačinke. Spečemo jih na maslu. Med peko palačink ne delamo nič drugega. Predvsem pazimo, da se ne zažgejo. Naj bodo lepo zlato zapečene in s čim manj temnimi pikami. Preveč pikaste palačinke niso ne zdrave, ne Suzanine.

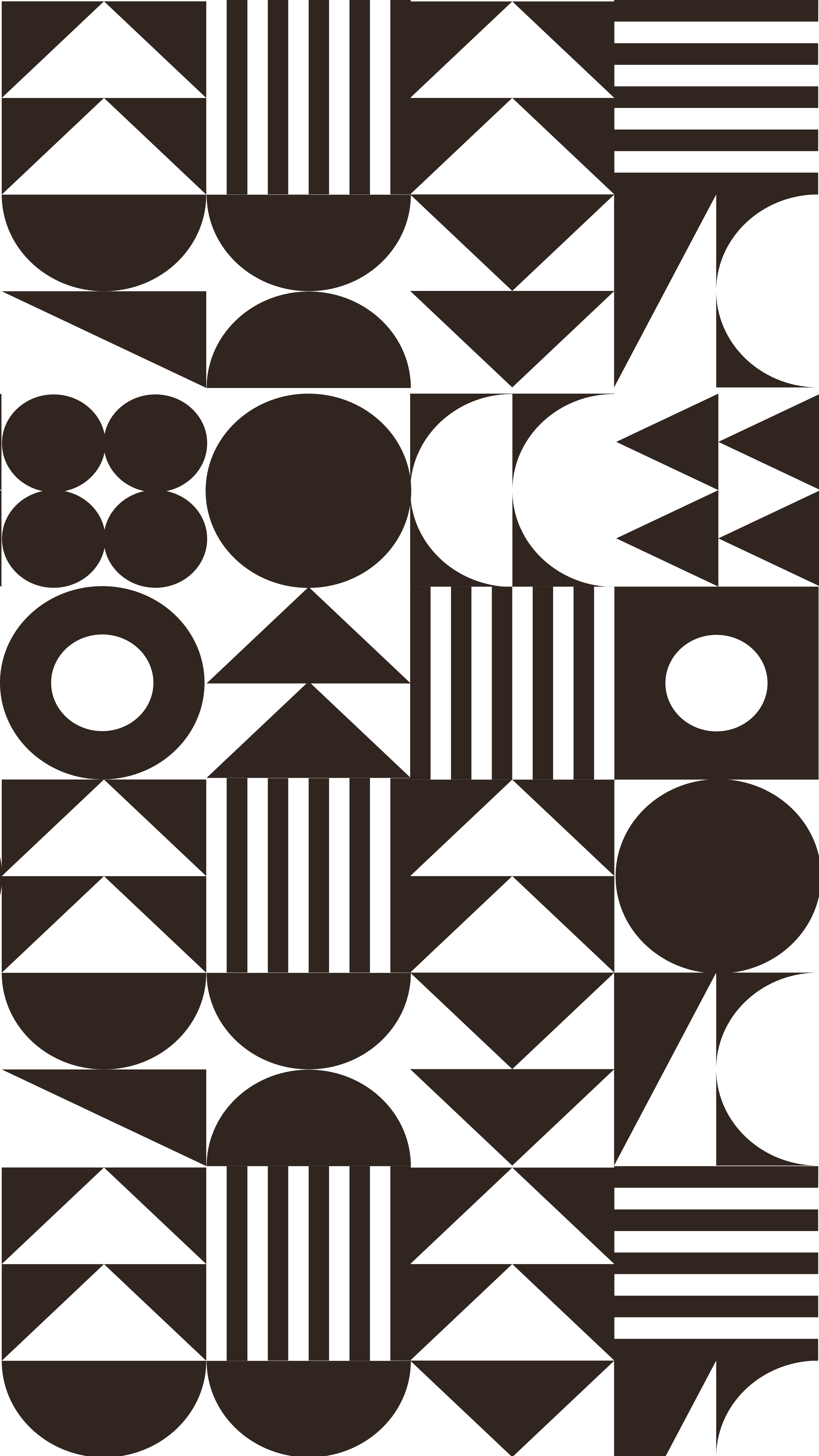
Odpremo Union Premium nefiltrirano temno pivo. Poskusimo ga, da vemo koliko sladkosti, grenkobe in karamelnega po-okusa lahko pričakujemo že od piva samega. Sladkor v kozici segrejemo, da se stopi in postane zlato-rjav. Na karamelo v kozici počasi zlijemo 500 ml Union Premium nefiltriranega temnega piva. Kuhamo na malem ognju, toliko časa, da se količina piva zmanjša na polovico. Vmešamo še smetano in ščepl soli ter pokuhamo.

Zavremo smetano in jo prelijemo čez zmes nasekljane čokolade in lešnikove paste. Vse skupaj zmešamo s paličnim mešalnikom.

S kremo namažemo palačinke in jih prepognemo na trikotnike. V ponev damo palačinke in nekaj žlic pivskega karamela. Naribamo lupino ene pomaranče in vse skupaj pokuhamo še približno 4 min.

Postrežemo s kepico vanilijevega sladoleda in kozarcem Union Premium nefiltriranega temnega piva. K Suzaninim palačinkam na Evitin način se izvrstno poda.







Hoppy lager

je hmeljast in grenak.

*Mladi kuharski zvezdniki
so se ga odločili uporabiti
pri jedeh, ki so podobnega
okusa. Pivo tako pomaga
sestavinam, da pomnožijo
svoj osnovni okus,
drug drugega podpirajo
in v ustih ustvarijo čisto
eksplozijo.*



Mesne kroglice

6 prepeličjih jajc
1 mehko klobaso
(kakšno sorodnico pečenici)
2 vejici svežega timijana
3 velika jajca
100 g drobtin

0,6l sončničnega olja
1 steklenica **Union Premium**
Hoppy Lagerja
3 rezine slanine
Sol/poper
1 čili

Gumb na pečici obrnemo na 180°C.

V mali kozici zavremo vodo. Ko zavre, vanjo previdno postavimo prepeličja jajca in jih kuhamo v vreli vodi približno 2 minuti. Previdno jih vzamemo iz vrele vode, jih shladimo pod haldno in jih še bolj previdno olupimo. Klobaso obrežemo ter notranje meso stisnemo v skledo. Dodamo narezan timijan. Pripravimo sestavine za cvrtje. V plitvi skledi stepemo kokošje jajce, v drugo pa damo drobtine.

Mešanico za klobase razdelimo na enakomerne kose (kolikor prepeličjih jajc imamo), nato oblikujemo maso okoli jajc in jih previdno zavijemo v kroglice. Vsako kroglico povaljamo v stepenem jajcu, nato v drobtinah, dokler niso popolnoma prekrite. Slanino popečemo, da postane hrustljava, ter jo odcedimo, da ni preveč mastna. V visoki posodi naredimo jajčno majonezo v katero na koncu dodamo slanino.

Končno odpremo Union Premium Hoppy Lager. Malo se odžejamo, ne preveč. Čimbolj celo steklenico piva vlijemo v ponev in pivo počasi povremo. Ga reduciramo. Po potrebi dodamo malo koruznega škroba, da dobimo gelasto zmes. Pivsko omako pustimo, da se malo ohladi ter jo nato dodamo v jajčno majonezo.

V globoki ponvi segrejemo olje na 180°C, ko je olje segreto, ocvremo kroglice do zlatorumene barve. Previdno jih vzamemo iz vrelega olja in jih odcedimo na kuhinjskem papirju.

Končno kroglice položimo v segreto pečico in jih pečemo 5 minut. Postrežemo jih skupaj s pivskim namazom. Za optimalno sladko grenko eksplozijo k jedi postrezite Union Premium Lager, če le gre v skrbno zbranih kozarcih. Tako po grlu lepše steče.



Hoppy pašta s slanino

2 dcl **Union Premium**

Hoppy Lagerja

1 rdeča paprika

1 rumena paprika

1 čebula

60 g slanine

100 ml sladke smetane

250 g testenin po želji,
najboljše svežih

V roke vzameš svojo najlubšo ponev, fino je, če je litoželezna. Take rade in lepo zadržijo nekaj okusa od kakšne pašte prej, posebno, če jih z detergentom le ne drgnemo preveč intenzivno. V ponev vliješ toliko oljčnega olja, da pokrije dno. Počakaš, da se segreje. Vanj streseš nasekljano čebulo. Jo pražiš, dokler lepo ne zarumeni. Dodaš nasekljano rumeno in rdečo papriko. Tisti, ki imate radi bolj celinski izgled omake, papriko narežite na kockice, tisti, ki uspešno koketirate z eskotično, azijsko kuhinjo pa na tanke trakce. Vse skupaj pražiš, dokler se paprika malo ne omehča.

Zavreš vodo za pašto, jo posoliš. Ko vre z valom, malce zmanjšaš ogenj in v slani krop vržeš pašto.

Odpreš pivo, malo predahneš, narediš požirek, dva. Pripraviš brbončice na zaznavo vseh dimenzij okusa. Omako v nastajanju preliješ s približno decilitrom piva. Počakaš, da povre. Na koncu dodaš še narezano slanino. Na kratko povečaš ogenj, da postane lepo hrustljava. Poljubno vmešaš še smetano. Spet tisti celinski jo boste verjetno imeli rajši, eksotični, pa jo boste spustili.

Pašto odcediš. Vržeš v ponev s pripravljeno omako. Premešaš na malem ognju, da se vse skupaj ne shladi.

Serviraš na krožnik. Ostalo pivo preliješ v kozarec s pecljem in tankim robom. Nazdraviš, s slastjo poješ. Misli ti preveva mešanica hvaležnosti Žigi za dober a hiter recept in medene sreče, ki jo z vsakim požirkom po grlu sproži Union Premium Hoppy Lager.



Piščanec in bučni pire

4 piščančja stegna
brez kosti, s kožo
2 šalotki
3 stroke česna
5 žlic sojine omake
2 žlici medu
sveži timijan
1 maslena buča
maslo

sezamovo olje
sveža zelišča
oljčno olje
limona
nariban parmezan
limona
smetana
2dl **Union Premium**
Hoppy Lagerja

Stegna začinite s sojino omako in malo medu (ostalo prihranite za omako). Umijte si roke, da ne bodo lepljive in da boste lahko odprti steklenico piva. Nekaj si ga natočite v kozarec. Med kuho je vedno fino, če si malo omočite usta in brbončice pripravite na vse dobro, kar še prihaja.

Na olju prepražite šalotko, dodajte nasekljan česen, preostanek medu, pivo in sojino omako. Malo pokuhajte, da se sestavine povežejo in malo razpustijo.

V drugi kozici ali ponvi vmes specite piščanca. Pečenega dodajte k omaki.

Masleno bučo popecite na maslu. Ko dobi barvo, dodajte malo smetane, par vejic timijana, pokrite s pokrovko in malo podušite. Preden spasirate bučo, odstranite vejice timijana, sicer bo vse skupaj dobilo zoprno grenak okus.

Na koncu pripravite še pesto. V posodico dajte narezana sveža zelišča, oljčno olje, pest naribanega parmezana, limonin sok, sol in poper. Vse skupaj strite in dobro premešajte. Na krožnik dajte najprej bučni pire, potem pa še stegno, omako in na vrh še pesto.

Jed se odlično poda k sladko grenkemu okus Union Premium Hoppy Lagerja. Zanj izberite kakšne lepe kozarce. Na zdravje in dober tek.



Hoppy brioš

500 g moke
in žlica moke za pekač
4 jajca
1 steklenica **Union Premium
Hoppy Lagerja**

200g masla
+ žlička masla za pekač
Svež kvas
40g sladkorja
10 g soli

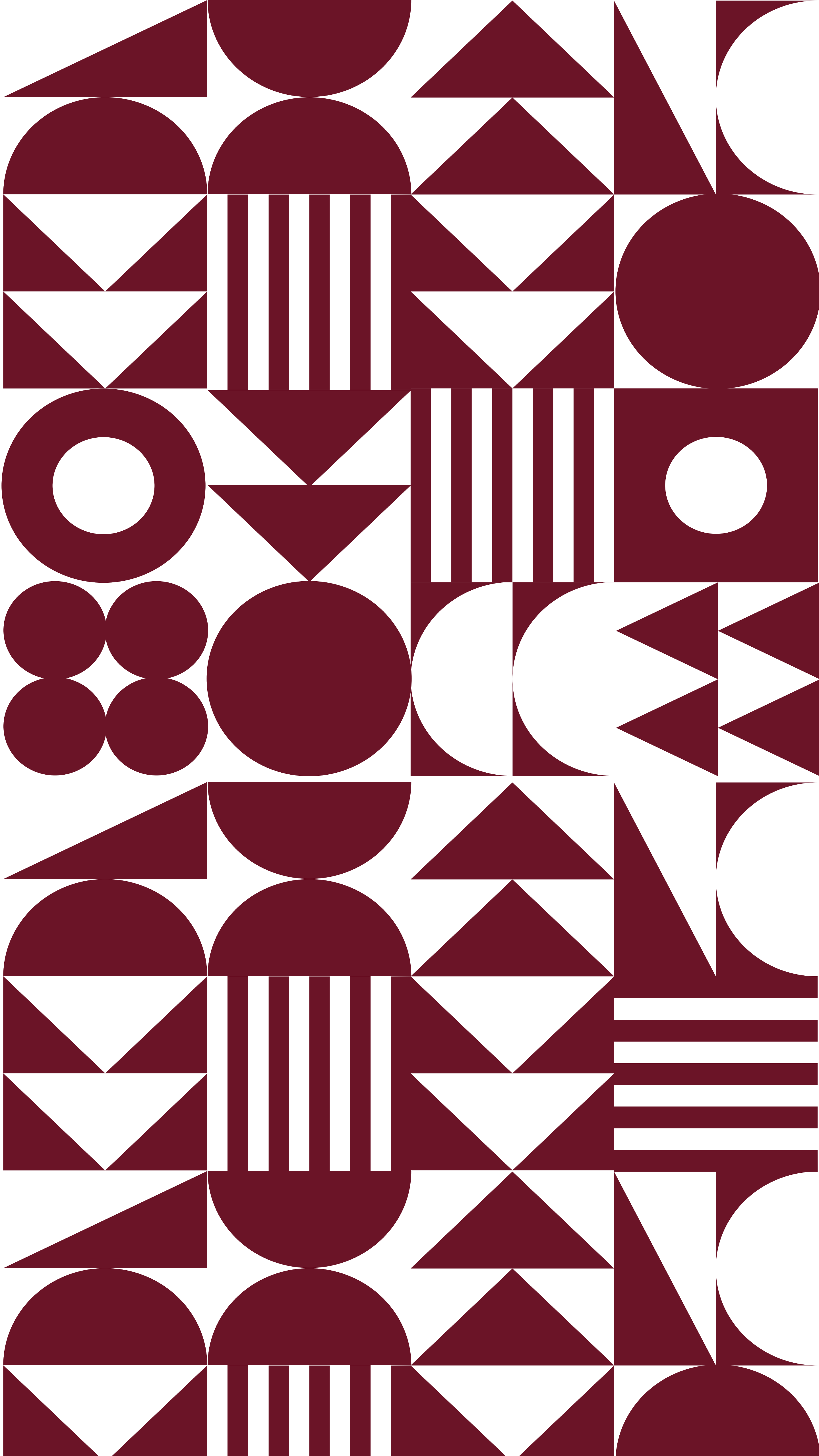
Sveži kvas nadrobimo v malo skledico ali skodelo, dodamo sladkor in zalijemo z decilitrom piva. Nekaj si ga nalijemo v kozarec za med peko. Če ste že kdaj pekli, veste, da je pekovsko delo precej fizično, rado dehidrira. Posebno, če mesite ročno in si ne pustite pomagati kuhinjskim aparatom. Kvas, sladkor in pivo zmešamo in pustimo, da se kvas in sladkor do konca raztopita.

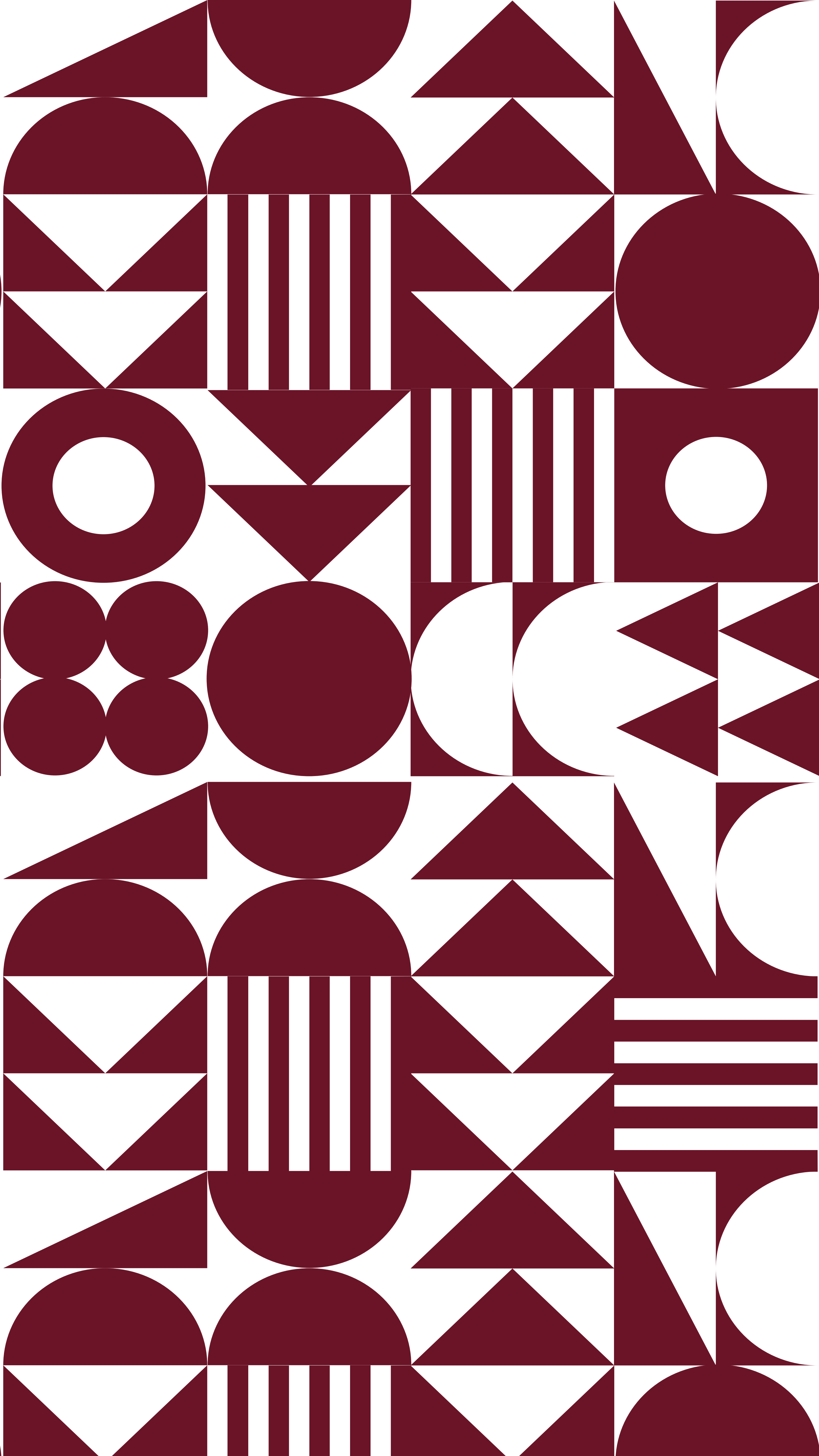
Moko presejemo v večjo skledo za stepanje testa in dodamo sol. Premešamo. Dodamo dve jajci in en rumenjaki, sol in v mešanico vlijemo še kvasni nastavek in preostanek piva. Testo dobro zgnetemo ali zato težko delo uporabimo pomoč aparata. Med gnetenjem v testo postopamo dodajamo maslo. Ko so vse sestavine gladko vgnete, oblikujemo hlebček. Položimo ga v posodo, pokrijemo in pustimo, da slabo uro vzhaja na toplem in neprepišnem mestu.

Pekač najprej namažemo z maslom in posujemo z moko, da se brioš ne prilepi na pekač. Vzhajano testo nežno pregnetemo in ga položimo v pekač. Pustimo ga še drugič vzhajati cca 45–60 minut.

Pečico prižgemo na 180°C, lepo vzhajano testo premažemo z jajcem. Ko je pečica ogreta, vanjo položimo pekač in brioš pečemo približno 40 min. Opazujemo ga. Naj dobi lepo zlato rumeno skorjico.

Ko ga vzamemo iz pečice, ga pokrijemo z malce vlažno svežo kuhinjsko krpo, ki nima vonja po prašku ali mehčalcu. Če perila pri pranju ne spirate izdatno, predlagamo, da čezenj položite rajši pekovski papir. Tako bo vsaj malo izoliran, s čimer preprečimo, da bi ob ohlajanju padel skupaj.







500ML

Pilsener

OPPY LAGER

svetlo pivo

00

EDINBURGH
1864



Hoppy lager 0,0

Nič alkohola, sto okusa.

Naše prvo pravo 0,0

s poudarjeno grenčico

in sladno aromo pozitivno

preseneti tudi tiste, ki imajo

raje njegove alkoholne brate.



Pivski kruh

3 skodelice samovzhajalne moke

3 žlice sladkorja

1 steklenica **Union Premium Hoppy Lagerja 0,0**

Pekli boste kruh. Torej prižgite pečico. Na 180°C.

V dovolj veliki skledi najprej premešaj suhi sestavini – moko in sladkor.

Odpri steklenico Union Hoppy Lagerja 0,0.

Vdahneš slad in grenčico v enem. Narediš požirek, lahko dva, tri, če so kratki. Čeprav je kruh pivski odlično uspeva brez alkohola. Prevzame poudarjeno grenčico in preseneti z bogato sladno aromo. 0,0 % alkohola, da 100% okusa. Mmmmm, odlično!

V mešanico moke in sladkorja počasi vlivaš preostalo pivo. Vse sestavine dobro premešaš, dokler zmes ni lepo gladka. Testo položiš na namaščen pekač in ga postaviš v sredino pečice. Pečeš približno 50 minut.

Ko ima lepo zlatrorumeno skorjico, kruh vzameš iz pečice, ga odstraniš iz pekača in pustiš, da se ohladi nekje na toplem. Rešetko lahko postaviš na štedilnik in kruh nanjo, da toplota iz pečice še malo zakroži.

Kruh po kmečko natrgaš. Skupaj z Union Premium Hoppy Lagerjem 0,0, z narezkom, namazi ali pa kar brez vsega, ga lahko serviraš celotni paleti svojih pivskih prijateljev, od 0 do 100.



Nacho čips gostija

nacho čips
1 žlica moke
1 žlica masla
150 ml mleka
2 dcl **Union Premium
Hoppy Lagerja 0,0**
1 žlica Worchesterske omake
200g čedar sira
100g gruyere sira

ščepec dimljena paprika
ščepec česna v prahu
fižol
paradižnik
kisla smetana
limeta
vejica svežega koriandra ali peteršilja
nariban gruyere za posip

Za spremembo, za dober sladkasto grenak okus v ustih najprej odprite steklenico Premium Hoppy lagerja o.o. Naredite požirek, dva in pripravite brbončice na močne okuse.

Pečico prižgete na 220°C

Naribajte obe vrsti sira. Na srednje velike odprtine, ne preveč na drobno. Moko prepražite na maslu do zlatorjave barve in postopno in izmenično dodajajte mleko in pivo. Dodajte oba naribana sira. Prav tako postopoma. Tako siru date čas, da se lepo stali. Na koncu dodajte začimbe in po želji solite. S soljo ne pretiravate, nachosi so sami po sebi že dovolj slani. Ledvicam prihranite malo dela.

Na pekač stresete eno plast nacho chipsa, nato nacho sir, fižol, nariban gruyer in ponovno plast nacho sira. Date v pečico in pečete dokler se sir ne stopi.

Vzamete iz pečice, na vrh dajte še izdatno žlico mešanice kisle smetane, limetine lupinice in limetinega soka. Za malo svežine in harmonično bombo okusa, po vrhu potresemo še svež koriander in narezan paradižnik.

Povabite prijatelje, nachose dajte na mizo, odprite vsak svoj Premium Hoppy lager o.o. in si povejte vse kar se vam je zanimivega zgodilo.



Cezarjeva solata

Piščanec:

2x200 g piščančjih prsi
brez kože
½ čajne žličke sladke
dimljene paprike
2 zvrhani žlici polente
Olivno olje

Solata:

ciabatta
1 strok česna
1 glava rdečega radiča
3 rezine dimljene pancete
½ rimske solate
10 zrelih češnjevih
paradižnikov
1 velika rdeča paprika
Balzamični kis
Kreša ali njej podobno
mikrozelenje

Preliv:

1 strok česna
2 limoni
40 g parmezana
4 fileti inčunov v olju
4 žlice naravnega jogurta
Worcestershire omaka
1 žlica vinskega kisa
1 čajna žlica angleške
gorčice
15 g sveže bazilike
1 dcl **Union Premium
Hoppy Lagerja 0,0**

Na srednji ogenj postavimo veliko ponev, na močan ogenj pa ponev z rešetko. Razgrnemo listič peki papirja. Nanj položimo piščančje prsi in jih izdatno začinimo s soljo, poprom, sladko dimljeno papriko in dvema zvrhanima žlicama polente. Peki papir prepognemo, nato pa piščanca z valjarjem potlačimo in sploščimo na približno 1,5 cm debelo. Če valjarja nimamo lahko uporabimo za enkrat še polno steklenico Union Premium Hoppy Lagerja o.o.

Piščančja prsa položimo v veliko ponev, po 3-4 minutah jih obrnemo, dokler ne postanejo zlate in lepo pečene. Ciabatto narežemo na štiri debele rezine, položimo na ponev z rešetko in jih odstranimo, ko so lepo popečene z obeh strani.

1 strok neolupljenega česna drobno nasekljamo, ter damo v višjo posodo. Iztisnemo sok dveh limon, nadrobimo 40 g parmezana in dodamo štiri fileje inčunov, štiri zvrhane žlice naravnega jogurta, Worcestershire omako, eno žlico rdečega vinskega kisa, eno žlico gorčice, baziliko in Union Premium Hoppy Lager o.o. Sestavine stepemo, da zmes postane lepa in gladka. Na koncu začinimo po okusu.

Na četrtine narežemo še rdeči radič in dodamo v ponev skupaj s panceto, da se nekaj minut peče. Grobo narežemo solato in jo razporedimo po veliki servirni deski ali krožniku.

Čeznjo razporedimo ciabatto, paradižnik in papriko. Na trakove narežemo piščanca, in ga položimo okoli sredinske inštalacije. Vse skupaj pokapljamo s prelivom, nadrobimo hrustljivo panceto in dodamo krešo ali mikrozelenje. Po želji po vrhu naribamo še malo parmezana.



Napite hruške

Sestavine za poširanje hrušk

2 abata hruški
40 g gozdnega medu
1 steklenica **Union Premium
Hoppy Lagerja 0,0**
Cimetova palčka
janeževa zvezda
Koriander v zrnju

Sestavine za mandljev drobljenec

50 g grobo in neenakomerno
mletih mandljev
100 g sladkorja
100 g gladke moko
100 g masla
300 g smetane
vanilin strok

Pečico segrejemo na 200°C. Hruške operemo, razpolovimo, razkoščičimo in postavimo v posodo.

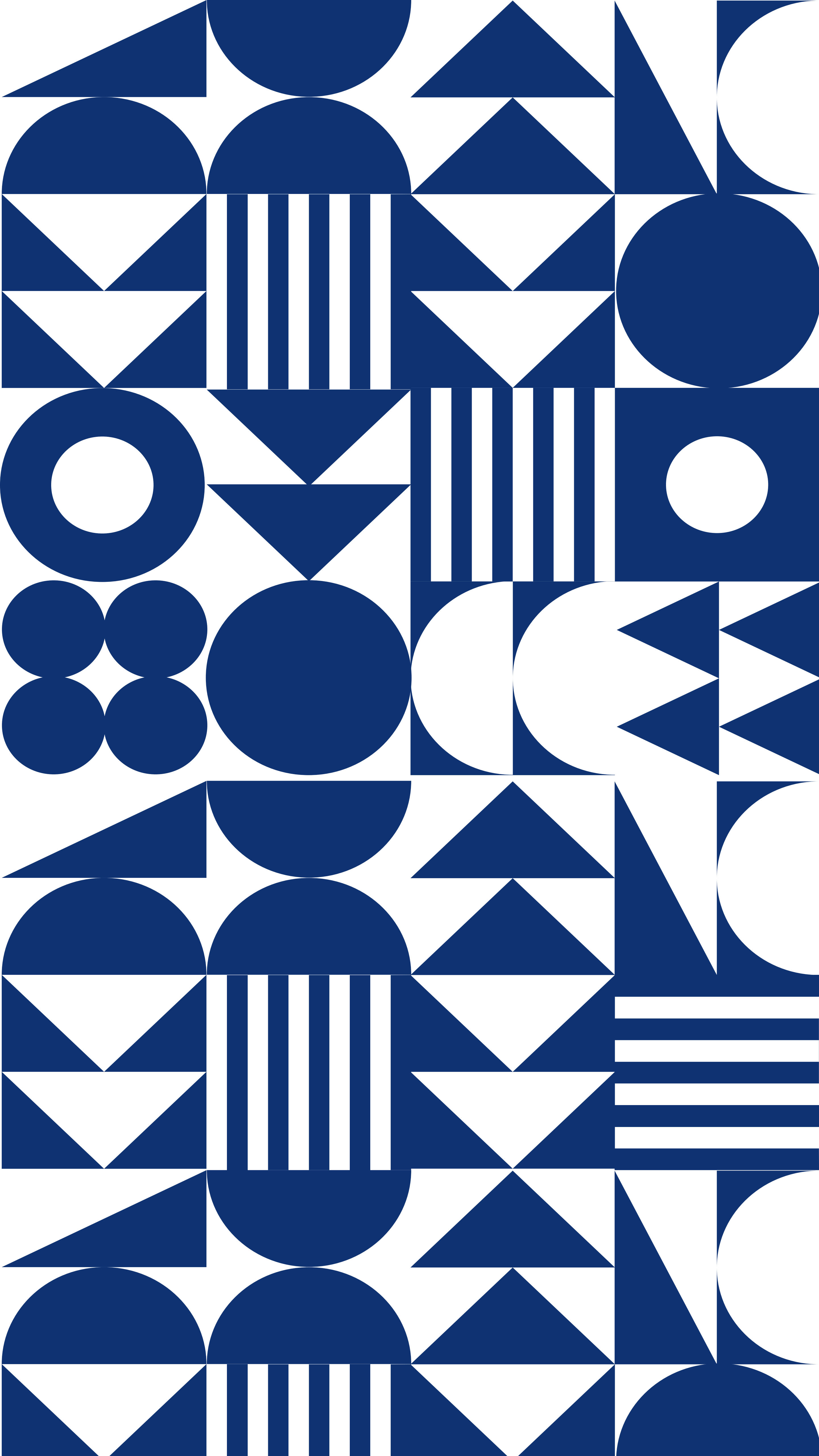
Odpremo steklenico Union Premium Hoppy Lagerja 0,0, da napojimo sebe, predvsem pa hruški.

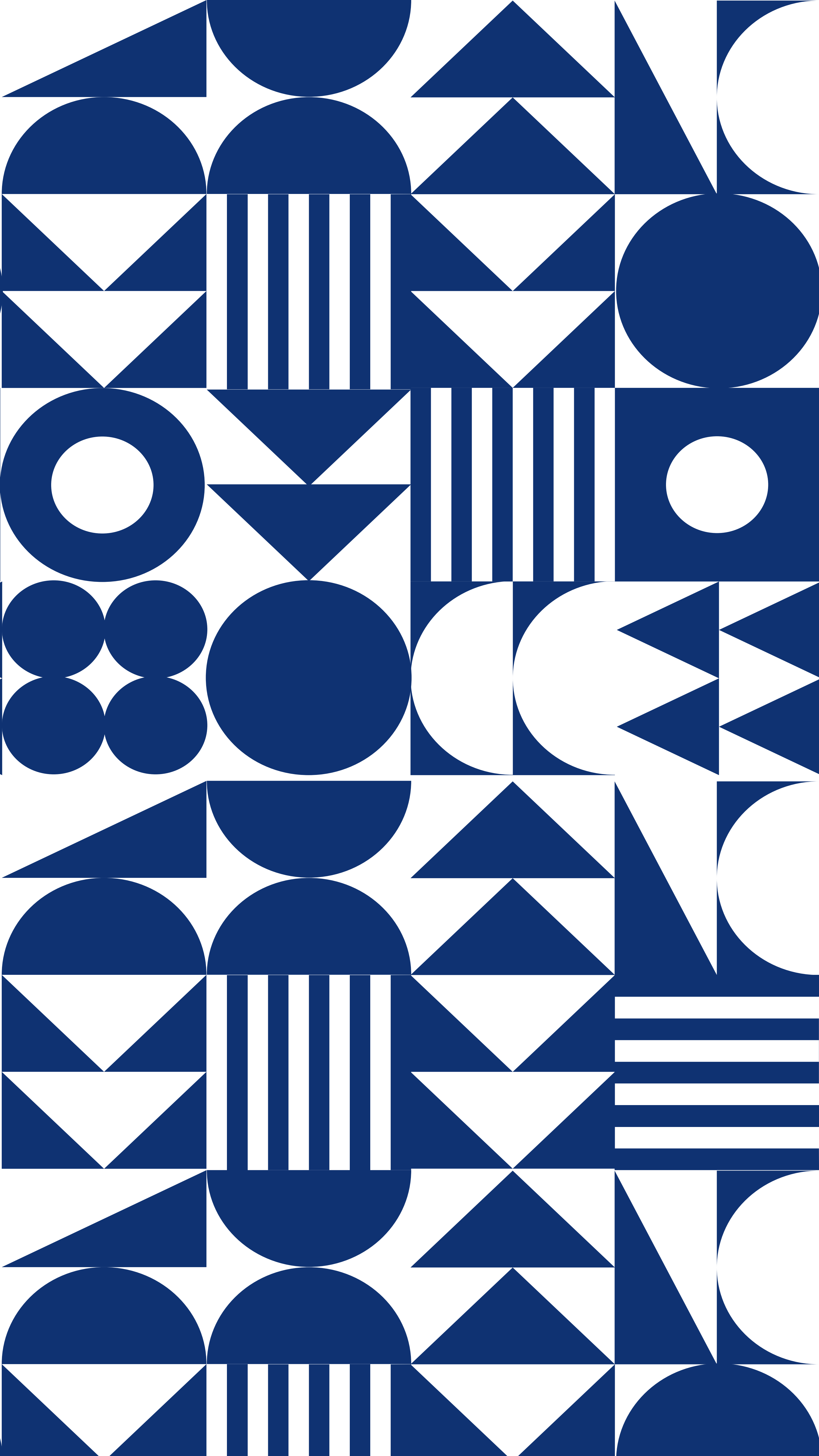
Hruške obrnemo z raznim, odrezanim delom navzdol. Prelijemo jih s pivom, medom in dodamo še cimet, janež in koriander. Kuhamo na majhnem ognju približno 15 minut, dokler se hruški malo ne zmehčata, se napijete piva in se odišavita z začimbno mešanico.

Ko se hruške kuhajo v skledici zmešamo sladkor, mandlje in moko. Vanilijin strok razrežemo po dolžini in s konico noža odstranimo dišeča semena, ki jih vmešamo med sladkor, mandlje in moko. Med prsti zgnetemo, da dobimo drobljivo maso.

Kuhane, napite in odišavljene hruške položimo na namaščen keramični pekač. Čeznje posujemo mandljev drobljenec in v pečici pečemo približno 45 min, da se drobljenec zlato rumeno obarva.

Hruške še vroče vzamemo iz pekača, pustimo, da drobljenec razpade po njihovem mehkem površju. Na vsak krožnik dodamo kepico stepene smetane, če smo ljubitelji. In ker smo ljubitelji piva, si v kozarec, najlepše kristalni ali pa na pečju, ko že gre za desert, natočimo malce grenak a fino karamelen Union Premium Hoppy Lager 0,0. Uživamo v harmoniji sladkosti, ki nam ji je ponudilo življenje (in Bruno).











Žiga Gabrovec

Hudomušni kuhar, ki je takoj po gimnaziji svoja krila razprl po Evropi. Za nekaj časa se je ustalil na Nizozemskem. Vse popotniške izkušnje zdaj s pridom uporablja pri snovanju vedno izvirnih jedi. Žiga je lani jeseni odprl tudi svojo restavracijo. Zanj je izbral prav posebno ime – Žigola.



Bruno Šulman

Študent psihologije, tekač na 400m in strastni ljubiteljski kuhar je leta 2021 postal tudi zmagovalec Masterchefa. Ne lovi samo stotink sekunde, Bruno odlično peče in kuha. Že od 11 let, ko je začel z intenzivno domačo peko piškotov si želi, da bi to nekoč postalo njegovo primarno poslanstvo.



Luka Novak

Predlanski zmagovalec Masterchefa svoj stil kuhanja po Sloveniji širi na inovativen način. Najel je tovornjak, vanj postavil kuhinjo in se odpravil na pot. Svoje kulinarične presežke tako lahko predstavi ljudem čisto od blizu. Trenutno se osredotoča na dogodke in različne kulinarične festivale.

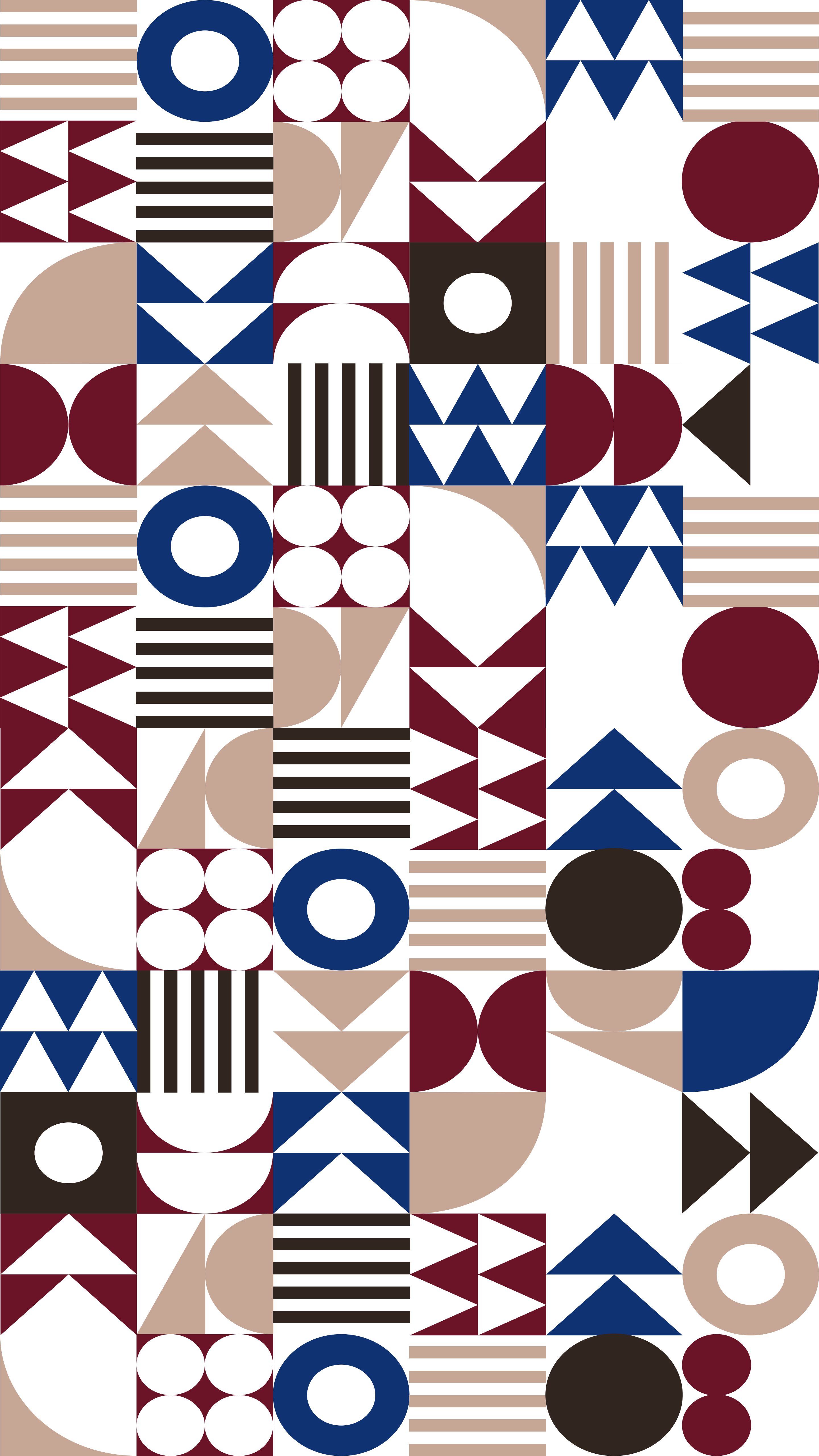


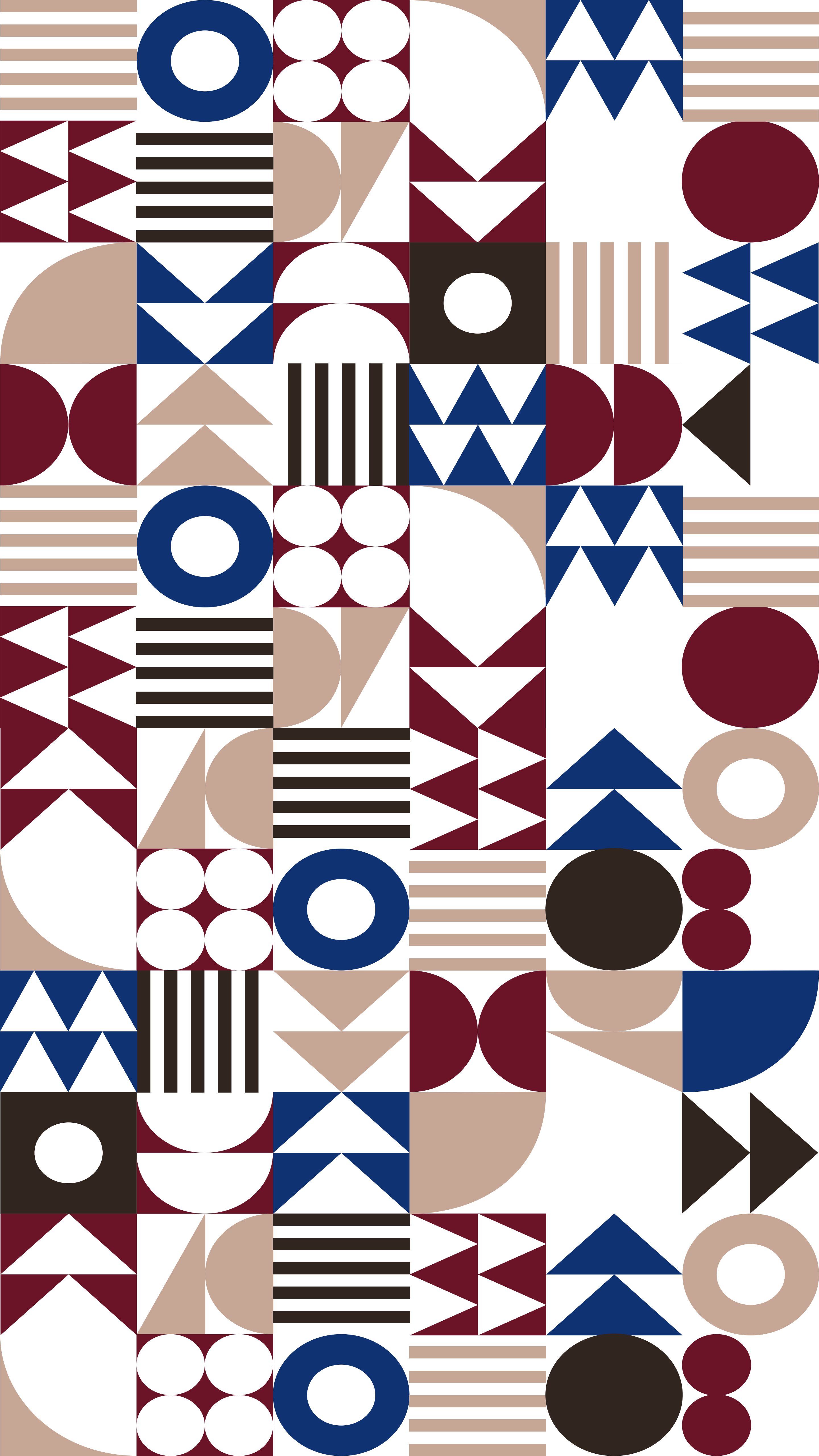
Evita Antončič

Mlada nadobudna kuharica, finalistka Masterchefa Evita, se je nad kuhanjem navdušila na YouTubu. Skuhala je vse, tudi najbolj zahtevne. Najraje pripravlja slane jedi in v njih dodaja sladke komponente. Kontrast sladko/slano bo njeno vodilo tudi v restavraciji, ki jo nekoč namerava odpreti.











**Minister za zdravje opozarja:
Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!**