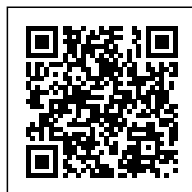




PEČENÉ ZEMIAKY NA PIVE OD HUGA







S FANTASTICKOU CESNAKOVOU a CVIKLOVOU OMÁČKOU

(Mirečke ďakujem za cecept)

"Manam" zemiačky , rýchle, chutné, najlepšie

Budete potrebovať:

Zemiaky 1 kg

Vegetu

Olej rastlinný

1 pivo 330 ml.

1 guľku uvarenej cvikle (kúpate vákuovo balenú)

1 strúčik cesnaku

2 polievkové lyžice kyslej smotany (alebo hustý jogurt)

2 polievkové lyžice majonézy

Postup:

Očistené zemiaky pokrájajte na štvrtiny, uložte na plech, polejte olejom a posypte vegetou podľa chuti. Pečte pri teplote 180 stupňov 25 minút. Po tomto čase zemiaky polejte polovicou piva a pečte ďalších 25 minút. Druhú polovicu piva samozrejme vypite - Na zdravie!

Ak máte radi rascu, môžete posypať zemiaky aj rascou.

Cesnaková omáčka:

Do úzkej nádoby dajte 1 nakrájaný strúčik cesnaku, lyžicu smotany a lyžicu majonézy. Ponorným mixérom vyšlahajte.

Cviklová omáčka: Presne ten istý postu ako pri cesnakovej, iba cesnak zameníte za cviklu **HOTOVO!!!**

Tip na záver: Ak nemáte doma pivo, môžete použiť suché biele víno!!! Ak nemáte ani víno objednajte si pizu...

Dobrá chuť priatel'ia!

Váš Hugo

