Pivní receptář



Využití piva v kuchyni je velice různorodé a ocení ho i zarytí vínopijci. Alkohol se během vaření lehce vypaří, ale zůstane nezaměnitelná chuť a aroma. Pivní kvasinky také velmi dobře reagují v těstech a vykouzlí nadýchané a vláčné pokrmy. Tak na zdraví!

Kus masa s ním vždycky ladí

Jednou ze základních surovin, u které asi nikoho párování s pivem nepřekvapí, je maso. V tomto případě je to **podobné jako s vínem**. **K drůbežímu masu, rybám a mořským plodům se hodí piva lehčí a světlejší.** Jemné perlení dá vyniknout chuti masa, ale nepřebije jeho křehkou strukturu a jemnou chuť. **Hutnější a tmavší piva zase báječně pozvednou tmavá masa, například hovězí, vepřové či zvěřinu.** A **do dezertů, speciálně do těch čokoládových, zkuste přidat pivo černé.** Jeho nasládlá karamelová chuť je pro ně jako dělaná.

Ta úplně **nejjednodušší marináda**, kterou si můžete připravit třeba na grilování, sestává **jen ze dvou surovin**. **Půl hrnku piva a dvou lžic dijonské hořčice** (můžete použít i jinou, ale čím silnější, tím lepší). Touto směsí pak potírejte maso nebo ho v ní klidně nechte přes noc marinovat.

Vyzkoušejte naše pivní recepty:

Pivní těsto

Univerzální těstíčko, ve kterém můžete obalit kuřecí kousky, vepřový řízek, cibuli anebo třeba kapří hranolky. Ze všeho vytvoří nadýchanou a křupavou pochoutku. Připravte si:

- *2 vejce*
- *½ hrnku světlého piva*
- *1 hrnek hladké mouky*
- *2 lžíce kukuřičného škrobu*
- *½ lžičky mleté sladké papriky*
- *½ lžičky soli*
- *pepř*

Vejce rozdělíme na žloutky a bílky. Ke žloutkům přidáme pivo, prosátou mouku se škrobem, papriku, sůl a pepř, pořádně promícháme dohladka. Na závěr opatrně přidáme tuhý sníh, který si vyšleháme z bílků. V tomto těstě poté důkladně obalujeme vybranou náplň a smažíme v rozpáleném oleji dozlatova.

A pozor, toto těsto lze využít i nasladko! Jen vynechejte sůl a ostatní koření a místo toho přidejte půl lžičky skořice, trošku muškátového oříšku a lžíci moučkového cukru. Ve vzniklé směsi pak obalujte třeba kousky jablek, ananasu nebo banánu a usmažte. Posypte moučkovým cukrem nebo pokapejte javorovým sirupem a doplňte vanilkovou zmrzlinou. Lahoda!

Pivní chléb se škvarky

Jak už bylo řečeno, v těstech to pivu velmi sluší. Vyzkoušejte tenhle fantastický chléb, který se báječně hodí jako příloha ke guláši nebo výpečkům (třeba rovněž pivem podlévaným). Ale nebudeme vám mít ani za zlé, pokud si na něj naložíte tradiční českou „prasárnu“ – sádlo a cibuli. To mu totiž sakra sluší! Na 1 pořádný bochník si nachystejte:

- *380 g hladké mouky*
- *2 lžičky sušeného droždí*
- *350 ml světlého piva*
- *2 lžičky soli*
- *1 lžičku cukru*
- *½ lžičky mletého kmínu*
- *100 g škvarků (můžete je ovšem vynechat)*
- *kmín a hrubozrnná sůl na posypání*

Do mísy prosejte hladkou mouku, přidejte droždí a pivo. V robotu nebo ručně vypracujte mírně lepivé těsto (pokud lepí moc, přisypte trochu mouky). Poté vsypte sůl, cukr a kmín, ještě chvíli zapracujte. Přikryjte utěrkou a nechte asi 45 minut kynout, dokud těsto nezdvojnásobí objem. Poté přendejte na pomoučenou plochu a opatrně vpracujte nahrubo pokrájené škvarky. Vymodelujte bochník, ještě asi na 20 minut přikryjte a nechte dokynout. Mezitím si troubu předehřejte na 230 °C. Pokud máte litinový pekáč, dejte ho pořádně předehřát do trouby, péct ale můžete třeba i v zapékací míse nebo na plechu, tam se vám ale chléb může trošku rozjet do stran. Do nádoby dejte pečicí papír, na něj vykynutý bochník opatrně přesuňte, nahoře podélně jednou nařízněte a povrch posypte trochou kmínu a solí. Pečte asi 45 minut dozlatova. Dobře upečený chléb poznáte tak, že pokud na něj zaklepete, bude dunět. Nechte úplně vychladnout, než budete krájet.

Pivní brownies s chilli

Černé pivo a čokoláda k sobě naprosto perfektně ladí. Nasládlá karamelová chuť silného sladu krásně pozvedne dezert, který by byl sám o sobě sice skvělý, ale jinak další z mnoha klasických čokoládových dobrot. Rozehrajte to tentokrát s touhle netradiční peckou, po které se jen zapráší! Připravte si:

- *3 lžíce másla*
- *2 lžíce kakaa*
- *100 g kvalitní hořké čokolády + 50 g na posyp*
- *3 vejce*
- *1,5 hrnku cukru (ideálně třtinového)*
- *1 hrnek hladké mouky*
- *¼ lžičky soli*
- *½ hrnku černého piva (ideální je například irský Guinness)*
- *½ lžičky chilli semínek (můžete vynechat)*

Nejprve společně rozpustíme máslo, 100 g čokolády a kakao. Buď nad vodní lázní, nebo opatrně postupně v mikrovlnné troubě. Mezitím si vyšleháme vejce s cukrem do pěny, poté ihned za stálého šlehání po částech zapracujeme čokoládovou směs. Hladkou mouku promícháme se solí a rovněž přidáme do těsta. Na závěr přisypeme chilli a vlijeme pivo, zlehka rychle zamícháme. Vlijeme do vymazaného a vysypaného pekáčku a posypeme zbytkem nahrubo posekané čokolády. Můžeme přidat třeba i ořechy nebo kandovaný pomeranč. Pečeme v troubě vyhřáté na 175 °C asi 30 minut. Po zapíchnutí špejle by na ní měly zůstat malé vlhké drobečky, tak poznáme, že je brownies uvnitř stálé vláčné, na povrchu by mělo být křupavé a popraskané. Servírujeme po vychladnutí.