

Pivo v kuchyni



Dávno pryč jsou doby, kdy jedinou specialitou bývaly buřty na pivo. Ty jsou sice stálíci, která s čerstvých chlebem potěší chuťové buňky každého „masojeda“, ale my vám nabídneme širší využití chmelového moku. Podusit maso na pive jste určitě zkoušeli, ale schválně, znáte recept na pivní koláč nebo pivní brownies?

Marinády

Pivo je skvělou cestou ke šťavnatému masu. **Pokud do pivní marinády naložíte maso několik hodin před tepelnou úpravou, krásně zkřehne a na talíři bude mít křupavou kůrčičku a nádhernou barvu.** Použít můžete jak světlé, tak tmavé druhy piva a ani dalším ingrediencím se meze nekladou. Určitě by v marinádách neměl chybět česnek, milovníci ostřejších chutí přidají chilli papričky, sójovou omáčku, med a čerstvé bylinky. Chcete-li štiplavější chutě, přidejte k pivu vinný ocet, med či třtinový cukr, tymián a rozmarýn.

Podlévání

Jestliže místo vody nebo vývaru použijete pivo pro podlévání masa i zeleniny, určitě nebudete litovat.

Zvýrazníte chuť použitých surovin a získáte výraznou omáčku krásné barvy. Obavy z alkoholu mít rozhodně nemusíte, ten se totiž po chvíli tepelné úpravy vypaří. Pivo se hodí k jakémukoliv druhu masa. Typicky patří pod hovězí i vepřový guláš, své místo si ale najde i při přípravě netradičních těstovin s kuřecím masem. Podlévání pivem se nevyhýbá ani rybám. Jestli jste ještě neochutnali kapra na pivu, je čas připravit si tuto lahůdku v domácím prostředí.

Piva se nemusíte obávat ani při podlévání polévek. Do českých hutných chutí zkrátka patří. **Výborně jím podtrhnete třeba zelňačku s klobásou, černým pivem lehce „dosladíte“ základ na kulajdu.** Samozřejmě existuje přímo pивní polévka, jejíž různé variace vstávají z hlubin zapomnění a i přes nepříliš vábíví vzhled si získávají stále více příznivců.

Dezerty

Ani příprava sladkých pokrmů se nemusí obejít bez piva. **Pokud ho přidáte do těsta, nahradíte jím kypřicí prášek nebo sodu.** Dobře to znají hospodyňky připravující domácí koblížky nebo odpalované těsto. Rozhodně se ho nemusíte obávat v receptech, do kterých patří čokoláda nebo kakao, tyto dvě chutě se báječně doplňují. Naše babičky znaly a rády pekly pивní štrůdl, jednoduchý recept s fantastickým výsledkem. Vždyť pivo se krásně snoubí s navinulou chutí jablek.

Na co pozor

Určitě neplatí, čím vyšší obsah alkoholu, tím lepší výsledek. Stejně jako např. u vína **musíme dávat pozor, k jakým surovinám pivo přidáváme.** Každý pивní mok má své specifické chuťové vlastnosti – některá piva jsou svěží a lehká s ovocnými tóny, jiná vynikají hořčinou, další příjemnou nasládlou chutí. **Jestliže experimentujete, sáhněte raději po lehčích, nízkostupňových pivech.** Ležák by mohl udělat v hotovém jídle neplechu právě svou hořčinou. Nemělo by vám být líto použít dobré pivo. Také nepoužívejte do receptů nápoj, který byste si s chutí nenalili do sklenice. Svému tělu dopřejte jen to nejlepší.

Vyzkoušejte naše pивní recepty:

Pивní marináda na maso

150 ml černého piva, 100 ml rostlinného oleje, 2 stroužky lisovaného česneku, 1 vrchovatá lžička sladké červené papriky, 1 lžička provensálského koření bez soli, 1 lžička soli

Všechny ingredience v misce dobře smícháme, potřeme jimi zvolené maso a necháme uležet v chladu alespoň hodinu. Zbylou marinádu používáme na potírání při grilování nebo pečení. Marináda se hodí také na pečené kuře či vepřová žebra.

Pивní polévka

500 ml drůbežího nebo zeleninového vývaru, 400 ml tmavého nízkostupňového piva, 1 šálek chlebové strouhanky, 250 ml vysokoprocentní smetany, 2 vejce, 2 cibule, 1 šálek pórku nakrájeného na kolečka, 2 stroužky česneku, asi 2cm špalíček špeku, 50 g másla, 1 lžíce drceného kmínu, sůl, pepř

Špek nakrájíme na malé kostičky a necháme ho pozvolna rozpustit v hrnci, přidáme máslo a nejmenno nakrájenou cibuli. Orestujeme dozlatova, přidáme nejmenno nasekaný česnek a chlebovou strouhanku. Krátce opečeme, zalijeme pivem a necháme odpařit alkohol. Přidáme vývar, pórek, sůl a koření a necháme společně povařit asi dvacet minut. Na závěr přidáme rozklepnutá vejce a smetanu a odstavíme z ohně. Podáváme s opečenými chlebovými krutony a vypraženou slaninou. Můžeme dozdobit jarní cibulkou a bylinkami dle chuti.

Pivovarská bašta

1 kg vepřové plece, 3 lžíce rajčatového protlaku, 1 velká cibule, 2 stroužky česneku, šálek pórku nakrájeného na kolečka, 150 ml světlého piva, sůl, pepř, řepkový olej

Maso očistíme a zbavíme zbytečného tuku, nakrájíme na nudličky. Orestujeme na rozpáleném oleji, přidáme česnek, osolíme, opepříme a podlijeme pivem. Necháme odpařit alkohol, přidáme rajčatový protlak a dusíme do měkka – případně podléváme vývarem nebo vodou. Jakmile je maso měkké, přidáme na plátky nakrájenou cibuli, pórek a krátce podusíme. Podáváme s rýží nebo bramborem.

Pivní palačinky

150 ml světlého piva IPA, 3 rozšlehaná vejce, 150 ml plnotučného mléka, 120 g hladké mouky, špetka soli, 3 lžíce přepuštěného másla

Vejce, pivo, mléko a rozešlehané máslo šleháme společně tak dlouho, dokud se nespojí. Přidáme hladkou mouku a špetku soli a vytvoříme hladké těsto. Na rozešlehané nepřilnavé pánvi upečeme palačinky. Zdobíme domácí šlehačkou ochucenou limetovou kůrou, čerstvým ovocem a rozešlehanou čokoládou.

Pivní brownies

1 šálek polohrubé mouky, ¼ šálku vysokoprocentního kakaa, špetka soli, 100 g hořké čokolády, ½ šálku másla, ½ šálku tmavého piva, 4 vejce pokojové teploty, 1 šálek krystalového cukru, 1 šálek třtinového cukru, vanilkový cukr nebo vanilka

Troubu předehřejeme na 180 °C. V míse smícháme mouku, kakao a sůl. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu a máslo, přidáme kakao a opatrně spojíme. Sejmeme z tepla a přimícháme pivo. Vejce vyšleháme s cukrem a vanilkou do pěny, poté spojíme s čokoládovou směsí. Čokoládové těsto vlijeme k mouce a vypracujeme hladké těsto. Přelijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme asi 35 – 40 minut. Kraje budou propečené, uprostřed zůstane těsto vláčné. Brownies necháme zcela vychladnout, teprve poté je krájíme na malé kousky.