



NOVO

TI SI KRALJ

Okruni dan vrhunskim
pivom bogatog okusa.

Karlovačko Royal 1854 pivo je iznimne punoće okusa spravljeno od posebne sorte aromatičnog hmelja te dvije vrste ječmenog slada što mu daje posebno bogat i pun okus, tamno zlatnu boju te bogatu pjenu uz 5,4% alkohola.

Zašto Royal 1854? Karlovačka pivovara ove godine slavi 160 godina proizvodnje piva vrhunske kvalitete i Karlovačko Royal 1854 za nas je kruna ove iznimno važne obljetnice.

Ovo pivo izvrsnog i posebnog okusa namijenjeno je pravim ljubiteljima piva kako bi obogatili zajedničke trenutke druženja.

Živjeli!



DAGNJE S PIVOM

SASTOJCI:

- 60 ml maslinovog ulja
- 150 g luka (sitno nakosanog)
- 2 režnja češnjaka (sitno nakosanog)
- 250 g cherry rajčica prerezanih na ¼ (ili 4 San Marzano rajčice oguljene i narezane na kockice)
- 500 ml piva Karlovačko Royal 1854
- 1,5 kg dagnji očišćenih od brkova i nečistoća izvana
- 60 g maslaca
- grubo mljeveni papar
- 30 g mladog luka

PRIPREMA:

Zagrijati ulje, dodati luk i češnjak. Sotirati 3-4 minute, dodati rajčice i kuhati još 5-6 minuta. Dodati pivo, zakuhati, dodati dagnje, smanjiti vatru, pokriti i pustiti da se upari 5-6 minuta. Malo protresti posudu da se sve dagnje otvore (one koje se ne otvore baciti!). Procijediti dagnje i povrće u zdjele, nastalu juhu vratiti u tavu, dodati maslac i papar, pustiti da zakuha, ubaciti mladi luk na 1 minutu i preliti preko dagnji. Poslužiti s kruhom.

Preporučeno pivo za konzumiranje uz jelo:
Karlovačko Royal 1854

MOUSSE OD KESTEN PIREA S KRUŠKAMA I KREMOM OD PIVA

SASTOJCI:

- 1 kg kestena
- 150 ml punomasnog vrhnja
- 50 g maslaca
- 450 g mascarponea
- 290 ml slatkog vrhnja za šlag
- 1 naranča
- rum za kuhanje (po želji)
- začini za kuhanje krušaka: klinčić, zvjezdasti anis, štapić cimeta (2 cm), đumbir (20 g), svježi ružmarin (10 g)
- šećer
- 6 žumanjaka
- 150 ml piva Karlovačko Royal 1854

PRIPREMA:

1. Mousse od kesten pirea

Očišćene kestene skuhati, ocijediti (vodu ostaviti), posušiti i samljeti. Staviti u lonac i dodati punomasno vrhnje. Ugrijati uz stalno miješanje, dodati maslac i začiniti po želji (šećer, rum...). Ako je pregusto, dodati

malo tekućine u kojoj su se kuhali kesteni. Mascarpone izmiješati s 285 g kesten pirea u finu glatku masu. Istući slatko vrhnje za šlag, umiješati dio u smjesu pirea i sira, promiješati i dodati ostatak šlaga lagano miješajući. Ohladiti.

2. Kruške kuhane u ružmarinu

U vodu staviti oguljenu koru naranče, klinčić, zvjezdasti anis, štapić cimeta, svježi ružmarin i zgnječenu krišku svježeg đumbira te dodati šećer (na 100 ml vode staviti otprilike 100 g šećera). Kada se smanji količina tekućine u posudi, dodati kruške (narezane ili u komadu) i kuhati (neka kruške ostanu malo tvrde). Maknuti s vatre, poklopiti i pustiti da se kruške ohlade u redukciji.

3. Sabayon s pivom Karlovačko Royal 1854

Miješati žumanjke i šećer (90 g) u vatrostalnoj zdjeli dok smjesa ne postane pjenušava i svjetla. Staviti zdjelu u lonac blago kipuće vode (voda ne smije dodirivati zdjelu). Nprekidno miješajući postepeno dodavati pivo dok se smjesa ne počne zgušnjavati. Nastaviti miješati balon-žicom dok smjesa ne bude dovoljno gusta da ostavi vrpčasti trag. Posluživanje: na mousse od kestena staviti narezane kuhane kruške te preliti vrućim sabayonom.