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 (kúpite 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 vyšľahajte.

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...

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo