**Vepřová krkovice, bramborové rösti, křimické zelí s královskou klobásou, jablečné chutney z Hozenovic, omáčka z piva**

**4 porce**

800 g vepřová krkovice z farmy Čečkovice

1 kg brambor z **Mlýnu Podhora**

100 g Královské klobásy z **Udírny Plzák**

400 g kysaného zelí z Křimic ze **Zelárny Forejt**100 g sádla od **Arnošta Dvořáka z Bělé**

2 ks cibule z **Mlýnu Podhora**4 stroužky česneku z **Mlýnu Podhora**1 lžíce hořčice **s medvědím česnekem Maminčiny dobroty**300 ml drůbežího vývaru2 lžíce máslaz **farmy Babina**1 ks jablečné chutney **z Hozenovic**2 lžíce bramborového škrobu

2 snítky tymiánu

Sůl, pepř

**Vepřová krkovice**

Vepřovou krkovici nakrájíme na stejně silné plátky (cca 2 cm silné). Osolíme a opepříme ji. Opečeme ji na sádle. Během opékání přidejte do pánve česnek. Po opečení ji nechte odstát alespoň 3 minuty. Krkovice by měla být šťavnatá, rozhodně ne suchá!

**Omáčka**

Do výpeku po krkovici přidejte hořčici. Přilijte vývar a nechte ho svařit do konzistence omáčky. Během svařování přidejte do omáčky tymián. Před podáváním omáčku můžete vycedit nebo promixovat (tymián z omáčky vyjměte).

**Bramborové rösti**

Oloupané brambory nastrouháme nahrubo. Osolíme, opepříme je a přidáme bramborový škrob. V pánvičce opékáme na sádle rösti hezky do zlatova po obou stranách. Nejlepší je jíst hned, když jsou křupavé.

**Zelí**

Královskou klobásu nakrájíme na kostičky. Na sádle zpěníme cibuli a přidáme klobásu. Krátce restujeme. Přidáme zelí a prohřejeme. Dochutíme solí, pepřem a špetkou cukru.

**Podávání**

Doprostřed talíře umístíme röst, na něj položíme krkovici. Na ni lžící přidáme zelí a dvě lžičky jablkového chutney. Okolo röstu nalijeme zhruba 3 lžíce omáčky.

**Hovězí karbanátek v kvasovém chlebu, sázené vejce, cibuláda, zelný salát**

**4 porce**

800 kg mletého hovězí masa z **farmy Zelený**5 ks vajec z volného výběhu od **Vejce ze Šumavy**1 lžička uzené papriky z **Koření od Antonína**1 lžička chilli Aleppo z **Koření od Antonína**

1 stroužek česneku z **Mlýnu Podhora**100 g strouhanky100 ml rostlinného oleje

1 ks kvasový chléb z **pekařství Malinová**1 ks cibulády **od Jitky Červenkové**100 g majonézy  
2 lžíce jablečného balsamica **z Oceterie**

200 g zelného salátu od **Mileny z Dolan**

Sůl, pepř

**Karbanátek**

Hovězí maso ochutíme solí, uzenou paprikou, česnekem, chilli a přidáme jeden žloutek. Dobře promícháme. Tvarujeme hezké stejně velké i vysoké karbanátky (spíše tenčí). Obalíme je ve strouhance a opékáme je. Bude to trvat zhruba 4 minuty v závislosti na velikosti karbanátku. Výsledkem nemají být suché karbanátky. Nebojte se udělat je hezky šťavnaté až medium.

**Cibuláda**

Cibuládu smícháme s majonézou a jablečným octem. Můžeme omáčku lehce dosolit a podle chuti přidat i chilli.

**Sázené vejce**

Klasickým způsobem si připravíme sázené vejce. Vejce hezky osolíme a bohatě opepříme čerstvým pepřem.

**Chléb**

Nakrájíme si chléb na stejně silné plátky. Opečeme je na sucho. Můžeme je potřít česnekem.

**Podávání**Na opečený chléb umístíme lžíci zelného salátu. Na salát přidáme karbanátek. Na něj položíme vejce. Přiklopíme ho druhým plátkem chleba bohatě potřenou cibuládou.