

# ŽEBÍRKA V MEMPHISKÉM STYLU



## Ingredience

|                              |     |        |
|------------------------------|-----|--------|
| sůl                          | 20  | g      |
| paprika sladká mletá červená | 70  | g      |
| hnědý cukr                   | 18  | g      |
| pepř černý mletý             | 18  | g      |
| vepřová žebírka              | 3   | ks     |
| kajenský pepř                | 1   | špetka |
| utřený česnek                | 1   | špetka |
| sušená hořčice               | 1   | špetka |
| římský kmín mletý            | 1   | špetka |
| jablečný ocet                | 550 | ml     |
| hořčice žlutá                | 150 | ml     |

Bud'te o krok napřed: počítejte s 4-8 hodinami na marinování žebírek

## Speciální výbava:

420 g dřevěných třísek nebo odřezků, ponořených na hodinu do studené vody a poté okapaných

## Připravte si:

### *na žebírka a marinádu:*

3 řady vepřových žebírek z mladého prasete (přibližně 3,5 kg) nebo 2 řady žebírek z prasnice (asi 3-4 kg), 70 g mleté sladké papriky, 18 g čerstvě namletého černého pepře, 18 g tmavě hnědého cukru, 20 g soli, špetku kajenského pepře, špetku utřeného česneku, špetku sušené hořčice, špetku mletého římského kmínu

*na omáčku:*

550 ml jablečného octa, 150 ml žluté hořčice, 2 špetky soli

Pusťte se do toho:

1. Začněte s žebírky a marinádou: ze zadní strany každé řady žebírek prsty nebo pinzetou stáhněte tenkou pergamenovou blánu. Pokud příliš klouže, uchopte ji rohem kuchyňské utěrky.
2. V malé misce smíchejte papriku, černý pepř, hnědý cukr, sůl, kajenský pepř, česnek, kuličky hořčice a římský kmín. Metličkou vše dobře promíchejte. Dvě třetiny této směsi vetřete z obou stran do žebírek a poté maso přesuňte na pekáč. Přikryjte je mikrotenovou fólií a nechte 4-8 hodin marinovat v lednici.
3. Připravte si omáčku. V misce smíchejte jablečný ocet, hořčici a sůl. Směs nechte stát v pokojové teplotě.
4. Připravte gril na nepřímé grilování a doprostřed něj umístěte velkou odkapávací pánev.
5. Nasypejte dřevěné třísky na dřevěné uhlí. Kartáčem očistěte rošt a pak jej naolejujte. Žebírka položte na horký rošt nad odkapávací pánev. Zakryjte gril a uďte je hodinu.
6. Po hodině odkryjte gril a maso potřete omáčkou. Gril znovu zakryjte a pokračujte v pečení žebírek, dokud nebudou měkká a téměř hotová. Žebírka z mladého selete další čtvrt' až půl hodinu, pokud grilujete vepřová žebírka z dospělého prasete, pak další půl až celou hodinu. Až bude maso velmi měkké a začne se uvolňovat z konců kostí, poznáte, že je hotové. Patnáct minut před dokončením ochuťte žebírka zbývajícím marinádou.

Autor: Zdeněk Pohlreich

Vhodné pro vegetariány: ne

Počet porcí: 4

Obtížnost: pro začátečníky

Doba vaření: 30 minut

Národní kuchyně: americká

Doba přípravy: 1-30 minut

Kategorie: grilování, hlavní chod

Teplota přípravy: 200 °C

# HOUBY PORTOBELLO S ČESNEKEM A PARMEZÁNEM



## Ingredience

|                             |     |          |
|-----------------------------|-----|----------|
| pepř mletý                  | 1   | špetka   |
| olivový olej extra panenský | 420 | ml       |
| česnek                      | 2   | stroužek |
| čtyřhránky chleba focaccia  | 4   | ks       |
| rukola                      | 100 | g        |
| balzamikový ocet            | 180 | ml       |
| bazalka                     | 12  | ks       |
| hrubá sůl                   | 1   | špetka   |
| žampiony portobello         | 4   | ks       |
| parmezán                    | 30  | g        |
| rozmarýn                    | 1   | snítka   |
| poniové ořechy              | 40  | g        |
| pepř černý mletý            | 1   | špetka   |

## Připravte si:

4 velké žampiony portobello, každý by měl mít asi 200 g, 2 stroužky česneku, nakrájené na proužky, 30 g sýru parmezánového typu, nakrájeného na tenké hranolky, lístky ze snítky čerstvého rozmarýnu, 40 g piniových oříšků, 140 ml a 40 ml balzamikového octa, špetku hrubé soli, špetku čerstvě namletého černého pepře, 420 ml extra panenského olivového oleje, 12 čerstvých lístků bazalky, na kousky natrhaných

### Pusťte se do toho:

1. Odřízněte nohy hub a špičkou ostrého nože udělejte otvory do spodních stran klobouků. Do některých vložte proužky česneku a do jiných sýr, rozmarýn a piniové oříšky.
2. Do misky nalijte 140 ml balzamikového octa, sůl, pepř a pak směs šlehejte, dokud se sůl nerozpustí. Dále přidejte olej, bazalku a znovu šlehejte. Část směsi nalijte na dno pekáče a houby na ně položte klobouky dolů. Zbylou marinádu nalijte na houby lžící. Pekáč zakryjte mikrotenovou fólií a uložte ho na 30 minut až 3 hodiny do lednice.
3. Připravte gril na přímé grilování. Rošt okartáčujte a naolejujte. Vyndejte houby z marinády. Pokud je bazalka v ní povadlá, marinádu přelijte přes cedník. Zašlehejte do ní zbylých 40 ml octa. Houby rozmístěte na rošt klobouky dolů a grilujte je 30 minut, poté je otočte a lžící pokapejte trochou marinády. Grilujte dál 4-6 minut, dokud klobouky nezhnědnou a nejsou naprosto křehké. Každé 2 minuty je posuňte o 45 stupňů, aby se na nich vytvořila efektní mřížka. Pokud klobouky příliš rychle hnědnou, zmírněte žár, anebo je posuňte na chladnější část grilu.
4. Hotové houby přendejte na nízkou mísu a hned podávejte.

Autor: Zdeněk Pohlreich

Vhodné pro vegetariány: ne

Počet porcí: 4

Obtížnost: pro začátečníky

Doba vaření: 30 minut

Národní kuchyně: americká

Doba přípravy: 1-30 minut

Kategorie: grilování, hlavní chod

Teplota přípravy: 200 °C

# MARINOVANÉ TELECÍ KOTLETY



## Ingredience

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| olivový olej extra panenský | 70 ml    |
| sůl hrubá                   | 1 špetka |
| bílý pepř mletý             | 1 špetka |
| bio citron                  | 1 ks     |
| telecí koteleta             | 4 ks     |
| tymián čerstvý              | 8 snítka |

## Připravte si:

1 bio citron, 4 telecí kotlety, každá by měla mít asi 350 g a na výšku 2,5 centimetru, hrubou sůl, čerstvě namletý černý pepř, 70 ml extra panenského olivového oleje, 8 snítek čerstvého tymiánu

Pusťte se do toho:

1. Škrabkou sloupněte 8 tenkých proužků citronové kůry, musí být jen žluté barvy. Potom citron rozřízněte na poloviny.
2. Kotlety naklepejte a z obou stran je osolte i opepřete. Vložte je do zapékací mísy a skropte olejem. V oleji je ještě obračejte, aby byly celé omočené. Pod kotlety i na ně položte proužek citronové kůry se snítkou tymiánu a pak je polijte citronovou šťávou. Zakryjte mísu mikrotenovou fólií a nechte je 20-30 minut marinovat.
3. Mezitím připravte gril na přímé grilování a roztopte jej na vysokou teplotu. V ideálním případě topte dřevěnými špalíčky. Rošt očistěte a naolejujte.
4. Rozložte kotlety na rozpálený rošt a grilujte je 5-6 minut z každé strany na stupeň propečení medium. Každé 3 minuty je přitom otáčejte o 90 stupňů. Díky tomu se na kotletě vytvoří efektní mřížka. Až kotlety obrátíte, položte na každou proužek citronové kůry.
5. Přendejte kotlety na talíře, nechte je 3 minuty jen tak a pak je podávejte.

Autor: Zdeněk Pohlreich

Vhodné pro vegetariány: ne

Počet porcí: 4

Obtížnost: pro začátečníky

Doba vaření: 20 minut

Národní kuchyně: americká

Doba přípravy: 1-30 minut

Kategorie: grilování, hlavní chod

Teplota přípravy: 280 °C



# JEHNĚČÍ KOTLETKY SE SEČUÁNSKÝM PEPŘEM



## Ingredience

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| česnek                  | 1 ks     |
| sůl hrubá               | 1 špetka |
| jehněčí kotlety         | 8 ks     |
| pepř sečuánský          | 1 špetka |
| koriandr mletý          | 1 špetka |
| bílý pepř mletý         | 1 špetka |
| čínské koření pěti vůní | 1 špetka |
| sezamový olej           | 40 ml    |
| koriandrová nať         | 70 g     |

## Připravte si:

8 jehněčích kotlet, každá by měla mít asi 200 g a na výšku 5 cm, špetku mletého sečuánského pepře, špetku mletého koriandru, špetku hrubé soli, špetku bílého čerstvě namletého pepře, špetku čínského koření pěti vůní, čerstvě utřený česnek, 40 ml sezamového oleje, 70 g nakrájené čerstvé koriandrové natě

### Pusťte se do toho:

1. Odřízněte z kotlet nadbytečný tuk a vložte je na pekáč. V misce smíchejte sečuánský pepř, koriandr, sůl, bílý pepř, koření pěti vůní a vše dobře promíchejte.

Směsí posypejte kotlety po obou stranách a bříšky prstů ji vklepejte dovnitř.

2. Kotlety po obou stranách potřete sezamovým olejem. Zasypejte je česnekem a koriandrovou natí a znovu vše vetřete do kotlet. Poté je přikryjte mikrotenovou fólií a nechte hodinu marinovat v lednici.

3. Připravte gril na přímé grilování. Okartáčujte rošt a naolejujte ho. Kotlety položte na rozpálený rošt a grilujte je. Na stupeň propečení medium postačí 4-8 minut z každé strany. Každé 2 minuty je posuňte o 90 stupňů, aby se na nich vytvořila efektní mřížka. Na 1-2 minuty je otočte i na výšku, aby se propekly ze všech stran.

4. Naložte kotlety na talíře a nechte je 3 minuty stát jen tak. Poté už noste na stůl.

Autor: Zdeněk Pohlreich

Vhodné pro vegetariány: ne

Počet porcí: 4

Obtížnost: pro začátečníky

Doba vaření: 20 minut

Národní kuchyně: americká

Doba přípravy: 1-30 minut

Kategorie: grilování, hlavní chod

Teplota přípravy: 280 °C



# SALÁT Z PEČENÝCH PAPRIK S BAZALKOU A MÁTOU



## Ingredience

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| mořská sůl                  | 1 špetka |
| olivový olej extra panenský | 70 ml    |
| červená paprika             | 2 ks     |
| žlutá paprika               | 2 ks     |
| citronová šťáva             | 1 lžička |
| bazalka                     | 1 dávka  |
| máta                        | 1 dávka  |

## Připravte si:

2 červené a 2 žluté papriky, 70 ml extra panenského olivového oleje, mořskou sůl, pár kapek citronové šťávy, lístky bazalky a máty

## Pusťte se do toho:

1. Připravte si gril na přímé grilování, roztopte ho na vysokou teplotu. Rošt okartáčujte a naolejujte. Položte na něj celé papriky a 3-6 minut je po obou stranách opékejte lehce dočerna.
2. Papriky sundejte z grilu a zavřete je do igelitového sáčku. Nechte je v něm asi 5 minut zapařit.
3. Spařené a vystydlé papriky oloupejte, zbavte vnitřku včetně semínek a poté je nakrájejte na nudličky.
4. Nasypejte je do misky a přidejte k nim olej, citronovou šťávu a bylinky.
5. Salát osolte, promíchejte a nechte v lednici uležet.

Autor: Zdeněk Pohlreich  
Vhodné pro vegetariány: ne  
Počet porcí: 4  
Obtížnost: pro začátečníky  
Doba vaření: 5 minut  
Národní kuchyně: italská  
Doba přípravy: 1-30 minut  
Kategorie: salát  
Teplota přípravy: 280 °C

# NAKLÁDANÉ VEPŘOVÉ KOTLETY



## Ingredience

|                 |     |    |
|-----------------|-----|----|
| cibule          | 1   | ks |
| olivový olej    | 80  | ml |
| bobkový list    | 2   | ks |
| vepřová kotleta | 4   | ks |
| skořice         | 1   | ks |
| pepř černý celý | 10  | ks |
| nové koření     | 5   | ks |
| hřebíček        | 3   | ks |
| hnědý cukr      | 60  | g  |
| hrubá sůl       | 60  | g  |
| horká voda      | 280 | ml |
| studená voda    | 560 | ml |
| bourbon         | 50  | ml |

## Speciální vybava:

550 g dřevěné štěpky, namočené asi na hodinu do vody a odkapané

## Připravte si:

4 velké kotlety, každá by měla mít tak 300 g a na výšku 2,5 cm, 1 malou cibuli, nakrájenou na kolečka, 2 bobkové listy, 1 kousek skořice, 10 kuliček černého pepře, 5 kuliček nového koření, 3 hřebíčky, 60 g hnědého cukru, 60 g hrubé soli, 280 ml horké vody, 560 ml studené vody, 50 ml bourbonu, 80 ml oleje z vlašských nebo lískových ořechů, případně olivového oleje

Pust'te se do toho:

1. Kotlety opláchněte pod studenou vodou a poté je osušte papírovou utěrkou. Položte je vedle sebe do nízké mísy tak, aby byly jen v jedné vrstvě. Na maso naskládejte cibuli, bobkové listy, skořici, kuličky pepře, nové koření a hřebíček.
2. Do velké mísy nasype sůl a hnědý cukr. Přilijte horkou vodu a vše šlehejte, dokud se cukr a sůl nerozpustí. Vmíchejte studenou vodu, bourbon a polovinu oleje. Směsí zalijte kotlety, které v ní ještě párkrát obraťte. Přikryjte je mikrotenovou fólií a nechte marinovat v lednici 2-4 hodiny. Během tohoto času je nezapomeňte párkrát obrátit.
3. Připravte gril k přímému grilování a rozpalte ho na vysokou teplotu.
4. Okartáčujte rošt a naolejujte ho. Maso nechte odkapat a poté ho ještě osušte papírovou utěrkou tak, abyste ho zbavili marinovacího koření.
5. Kotlety dejte na střed roštu, dále od ohně. Přikryjte gril a v kouři grilujte asi 20 minut. Poté kotlety posuňte přímo nad žhavé uhlíky. Grilujte je nepřikryté 4-7 minut z každé strany. Každé 2 minuty je přitom pootočte o 90 stupňů, aby se na kůrčičce vytvořila efektní mřížka.
6. Hotové kotlety přendejte na talíře a nechte je 3 minuty odpočívat. Poté je můžete servírovat.

Autor: Zdeněk Pohlreich

Vhodné pro vegetariány: ne

Počet porcí: 4

Obtížnost: pro začátečníky

Doba vaření: 30 minut

Národní kuchyně: americká

Doba přípravy: 1-30 minut

Kategorie: grilování, hlavní chod

Teplota přípravy: 280 °C