

„PIZZA“ S LANÝŽOVÝM OLEJEM



Ingredience

hrubá sůl	1	špetka
focaccia	1	ks
sýr robiola	70	g
sýr tallegio	70	g
lanýžový olej	1	dávka

Připravte si:

1 focacciu, 70 g sýru robiola, 70 g sýru tallegio, trochu lanýžového oleje, hrubou sůl

Pusťte se do toho:

1. Focacciu rozřízněte naplocho na poloviny.
2. Spodní část pomazte oběma sýry a zakápněte lanýžovým olejem.
3. Připravte si gril. Focacciu se sýrem vložte na rozpálený rošt. Počkejte, až se sýr rozteče a pak si z grilu sundejte.
4. Před podáváním ji pokapejte lanýžovým olejem a posypte hrubou solí.
5. Servírujte horkou.

Autor: Zdeněk Pohlreich

Vhodné pro vegetariány: ne

Počet porcí: 1

Obtížnost: pro začátečníky

Doba vaření: 10 minut

Národní kuchyně: italská

Doba přípravy: 1-30 minut

Kategorie: grilování, hlavní chod

Teplota přípravy: 250 °C

KUŘE NA PLECHOVCE S PIVEM



Ingredience

mořská sůl	65 g
česnek	2 stroužek
pepř černý mletý	1 špetka
kuře	1 ks
sušená cibule	2 špetka
směs koření na chilli con carne	1 špetka
pivo v plechovce	50 ml

Speciální výbava:

4 pořádné hrsti pilin z ořechovce, namočené ve vodě alespoň 30 minut

Udělejte krok napřed:

1 a půl až 2 hodiny potřebujete na nasolení kuřete

Připravte si na marinádu:

2 špetky sušené cibule, 2 stroužky utřeného česneku, špetku směsi koření na chilli con carne, špetku čerstvě namletého černého pepře, jedno celé kuře - mělo by mít zhruba 2,5 kg, 65 g mořské soli, jednu půllitrovou plechovku piva pokojové teploty

Pusťte se do toho:

1. Odstraňte kuřecí krk, drůbky a přebytečný tuk. Kůži i dutinu kuřete dobře posolte.

Kuře přikryjte mikrotenovou fólií a odložte je na hodinu a půl až dvě hodiny do lednice.

2. Ingredience na marinádu smíchejte dohromady v malé misce.

3. Kuře zvenčí i zevnitř dobře opláchněte studenou vodou a jemně je osušte papírovou

kuchyňskou utěrkou. Pak ho celé potřete marinádou. Konce křidélek umístěte tak, aby byly za kuřecím hřbetem. Před grilováním nechte kuře stát v pokojové teplotě 20-30 minut.

4. Připravte gril na nepřímé grilování nad středním žářem.

5. Otevřete plechovku s pivem a přibližně polovinu vylilijte nebo raději vypijte.

Udělejte do horní části plechovky otvírákem na konzervy další dva otvory.

Plechovku položte na pevnou podložku a kuře na ni postavte tak, že v něm zmizí.

6. Dřevěné třísky nechte okapat a pak je dejte přímo na hořící dřevěné uhlí nebo do udící krabice na plynovém grilu (podle instrukcí v návodu).

Jakmile se z třísek začne kouřit, přesuňte kuře na plechovce na gril a umístěte ho tak, aby „stálo“ na svých dvou nohou a plechovce jako na pomyslné trojnožce.

Kuře grilujte na nepřímém středním žáru 75-90 minut pod zavřeným krytem, dokud šťáva, která z něj uniká, nebude čirá. Kuře i s plechovkou (pozor pivo v ní bude velice horké) pak opatrně sundejte z grilu. Nechte je pak 10 minut odpočinout, zbavte plechovky a naporcujte. Podávejte teplé.

Autor: Zdeněk Pohlreich

Vhodné pro vegetariány: ne

Počet porcí: 4

Obtížnost: pro začátečníky

Doba vaření: 10 minut

Národní kuchyně: česká

Doba přípravy: 1-30 minut

Kategorie: grilování, hlavní chod

Teplota přípravy: 200 °C

MEDOVO-SEZAMOVÉ KREVETY NA GRILU



Ingredience

česnek	2	stroužek
čínské koření pěti vůní	1	špetka
krevety	700	g
tmavý sezamový olej	90	ml
rýžové víno	50	ml
sójová omáčka	50	ml
med	40	g
sezamová semínka	40	g
thajská sladká chilli omáčka	20	g
pórek	2	ks
limetka	1	ks

Buďte o krok napřed:

30 minut až hodinu vám zabere marinování krevet

Připravte si:

700 g obřích krevet, oloupaných a očištěných, 90 ml tmavého sezamového oleje, 50 ml rýžového vína, saké nebo suchého sherry, 50 ml sójové omáčky, 40 g medu, 40 g sezamových semínek, 20 g thajské sladké chilli omáčky, špetku čínského koření pěti vůní (badyán, hřebíček, čínská, skořice, sečuánský, pepř a fenykl), 2 oloupané a utřené stroužky česneku, 2 očištěné pórký (bílé hlavičky nasekejte plochou nož, zelenou nať také nasekejte a použijte na oblohu), limetku, nakrájenou na dílky

Pusťte se do toho:

1. Opláchněte krevety pod studenou tekoucí vodou a pak je osušte papírovou utěrkou.
2. Ve velkém hrnci smíchejte 3 lžíce sezamového oleje, rýžové víno, sójovou omáčku, med, sezamová semínka, chilli omáčku a mix pěti koření. Přidejte do něj česnek, bílou hlavičku pórku a krevety, přikryjte a vše nechte marinovat v lednici 30 minut až 1 hodinu.
3. Děrovanou naběračkou vyndejte krevety a přeneste je do dalšího hrnce. V něm je smíchejte se zbylými dvěma lžícemi sezamového oleje. Marinádu přelijte na pánev. Děrovanou naběračkou z ní odstraňte česnek a bílou část pórku. Marinádu přiveďte k varu na středně vysokém plameni a zhruba 3 minuty ji vařte odkrytou, dokud se z ní nestane hustá sirupovitá poleva. Sundejte ji z ohně a na chvíli ji dejte stranou.
4. Připravte gril a rozpalte ho.
5. Očistěte a naolejujte rošt. Naskládejte krevety na rozpálený gril. Během opékání je průběžně otáčejte kleštičkami, dokud zvenku nebudou dohněda a růžové pevné uvnitř. Počítejte asi 2 minuty na každou stranu. Nezapomeňte během grilování krevety potírat zhoustlou marinádou.
6. Nasype krevety na talíř a ozdobte je zelenou natí pórku.
7. Nakonec je doplňte kouskem limetky a servírujte.

Autor: Zdeněk Pohlreich

Vhodné pro vegetariány: ne

Počet porcí: 4

Obtížnost: pro začátečníky

Doba vaření: 20 minut

Národní kuchyně: italská

Doba přípravy: 30-60 minut

Kategorie: grilování, hlavní chod

Teplota přípravy: 280 °C

SALÁT PANZANELLA



Ingredience

sůl	1	špetka
olivový olej extra panenský	1	dávka
rajče	2	ks
červená cibule	1	ks
krutony z bílého pečiva	100	g
salátová okurka	1	ks
červený vinný ocet	1	dl
čerstvá bazalka	5	lístek
čerstvé oregano	5	lístek

Připravte si:

100 g krutonů z bílého pečiva, 2 rajčat, 1 červenou cibuli, 1 salátovou okurku, 1 dl červeného vinného octa, extra panenský olivový olej, sůl, lístky čerstvé bazalky, lístky čerstvého oregana

Pusťte se do toho:

1. Do misky nakrájejte okurku, kterou zbavte jádřince. Přidejte nakrájená rajčata, poté cibulku na kolečka a promíchejte se salátem.
2. Ochutěte solí a natrhanými lístky bazalky i oregana.
3. Zalijte vinným octem a zasypejte krutony. Nakonec vše zalijte olivovým olejem.
4. Salát vzdušně promíchejte a můžete podávat.

Autor: Zdeněk Pohlreich
Vhodné pro vegetariány: ne
Počet porcí: 4
Obtížnost: pro začátečníky
Doba vaření: 15 minut
Národní kuchyně: italská
Doba přípravy: 1-30 minut
Kategorie: salát
Teplota přípravy: Array

GRILOVANÉ KALAMÁRY



Ingredience

sůl	1	špetka
olivový olej	50	ml
česnek	3	stroužek
pepř černý mletý	1	špetka
petrželka	1	špetka
kalamáry	1	kg
olivový olej na pečení	100	ml

Připravte si:

1 kg očištěných kalamárů, 100 ml obyčejného olivového oleje na pečení, čerstvě namletý pepř, sůl
na omáčku:

50 ml olivového oleje, špetku čerstvě nasekané petrželky, 3 stroužky česneku

Pusťte se do toho:

1. Kalamáry důkladně omyjte studenou vodou a kuchyňskou papírovou utěrkou osušte.
2. Osolte je, okořeňte čerstvě namletým pepřem a zakapejte olejem.
3. Připravte gril. Roztopte ho na středně vysoký žár. Přichystané kalamáry grilujte zhruba minutu z každé strany.
4. Odložte je do misky a nechte asi 3 minuty odležet.
5. Poté slijte šťávu a povrch kalamárů znovu potřete olejem. Posypejte je sekanou petrželkou a česnekem. Dejte je na gril ještě jednou a pečte až do konce.

Autor: Zdeněk Pohlreich
Vhodné pro vegetariány: ne
Počet porcí: 4
Obtížnost: pro začátečníky
Doba vaření: 20 minut
Národní kuchyně: italská
Doba přípravy: 1-30 minut
Kategorie: grilování, hlavní chod
Teplota přípravy: 280 °C

GRILOVANÉ ŠKEBLE ÉCLADE



Ingredience

hrubá sůl	1 špetka
pepř černý mletý	1 špetka
škeble	2 kg

Speciální pomůcky:

grilovací tácky a několik hrstí, borovicového jehličí

Připravte si:

asi 2 kg škeblí, špetku hrubé soli, špetku čerstvě namletého černého pepře

Puště se do toho:

1. Vydrhněte mušle pod tekoucí studenou vodou. Odstraňte nakráplé skořápky, nebo ty, které se nezavřou, když se na ně poklepe. Kleštičkami odstraňte všechny chomáče, které se objeví u zavíracích kloubů škeblí.
2. Připravte gril na grilování.
3. Vezměte grilovací misku z alobalu a udělejte do ní asi centimetrové otvory. Položte ji na rošt grilu a ten dejte co možná nejnižší do ohně. Dno misky zasypejte borovicovým jehličím a na ně naskládejte mušle. Gril rozpalte na vysokou teplotu. Jehličí začne doutnat a mělo by vzplanout, v té chvíli je přiklopte druhým táckem (tentokrát neperforovaným). Grilujte mušle zhruba 15 minut, dokud nebudou mírně uzené.
4. Přeneste mušle na servírovací misky a vyhod'te ty, které se neotevřely. Před jídlem vyndejte prstem nebo speciální „mořskou“ vidličkou škeble ze skořápek. Nezapomeňte připravit talíř na odkládání zbylých skořápek.

TIP: Škeble můžete ve finále zakápnout malinovým nebo jablečným vinaigrette.

Autor: Zdeněk Pohlreich
Vhodné pro vegetariány: ne
Počet porcí: 4
Obtížnost: pro začátečníky
Doba vaření: 30 minut
Národní kuchyně: česká
Doba přípravy: 1-30 minut
Kategorie: grilování, hlavní chod
Teplota přípravy: 300 °C

KUŘE POD CIHLOU - POLLO AL MATTONE



Ingredience

pepř černý mletý 1 špetka
naporcované kuře 1 ks
hrubozrnná sůl 1 špetka

Speciální vybava:

pořádná cihla zabalená do alobalu

Připravte si:

naporcované kuře, čerstvě namletý pepř, hrubozrnnou sůl

Pusťte se do toho:

1. Vykostěné kusy kuřete nasolte a opepřete po obou stranách.
2. Očistěte gril a rozpalte ho.
3. Po mřížce rozmístěte kuře a poté je můžete zatížit alobalem přikrytou cihlou. Počkejte, až se zatáhne a samo se mřížky pustí. Poté je každých deset minut obračejte. Buďte trpěliví a maso grilujte zhruba 45 minut.
4. Kuře sundejte z grilu. Zakápněte je olivovým olejem a nechte chvíli vydechnout, aby se v něm šťáva probudila. Pak je můžete rovnou servírovat.

TIP: „Tahle grilovací technika pochází ze starověké etruské kuchyně, zaručuje rovnoměrné propečení masa. Můžete ji vyzkoušet i s vaším oblíbeným steakem nebo zeleninou.“

Autor: Zdeněk Pohlreich
Vhodné pro vegetariány: ne
Počet porcí: 4
Obtížnost: pro začátečníky
Doba vaření: 20 minut
Národní kuchyně: italská
Doba přípravy: 1-30 minut
Kategorie: grilování, hlavní chod
Teplota přípravy: 250 °C