

ZELENINOVÝ MIX Z GRILU



Ingredience

mořská sůl	1	špetka
pepř mletý	1	špetka
olivový olej extra panenský	140	ml
rajče	8	ks
červená paprika	2	ks
žlutá paprika	2	ks
čekanka	2	ks
houby shitake	500	g
lilek	4	ks
chřest	500	g
balzamikový ocet	40	ml
citron	8	ks

Speciální výbava:

rošt na zeleninu

Připravte si:

2 středně velké červené papriky, 2 středně velké žluté papriky, 2 čekanky, 0,5 kg čerstvých hub shitake nebo žampionů zbavených stonků, 4 malé lilky nebo cukety, 140 ml extra panenského olivového oleje, hrubozrnnou sůl (košer nebo mořskou), čerstvě namletý černý pepř, 0,5 kg silného chřestu, zbaveného spodních vláknitých částí, 8 menších zralých rajčat, 40 ml balzamikového octa, 8 citronů rozkrájených na dílky na ozdobu

Puště se do toho:

1. Červenou a žlutou papriku zbavte jádřince a semínek, pak každou z nich podélně rozkrojte na 3 proužky. Čekanky podélně rozkrojte na čtvrtiny tak, aby stonky zůstaly. Žampiony i lilky rozkrojte podélně na poloviny.
2. Gril připravte na přímé grilování na vysokém žáru a předehejte ho.
3. Předehejte rošt na zeleninu (pokud ho používáte) zhruba 5 minut. Poté rošt kartáčem očistěte a naolejujte. Kousky paprik lehce potřete olivovým olejem, ochuťte solí a černým pepřem a naskládejte je na horký rošt. Papriky grilujte 4-6 minut z každé strany, dokud nebudou na obou stranách lehce připečené, avšak jejich kůže musí zůstat nepoškozená. Během pečení je jednou nebo dvakrát znovu lehce potřete olivovým olejem, dochuťte solí a černým pepřem. Poté je přesuňte na talíř. Oheň nechte hořet.
4. Olejem potřete, ochuťte a grilujte čekanky, žampiony, lilky, chřest a rajčata, postupujte obdobně jako u paprik. Každá zelenina by měla být zvenčí hezky upečená a uvnitř měkká. Grilujte 3-6 minut po každé straně. Během pečení zeleninu jednou nebo dvakrát znovu potřete olivovým olejem a dochuťte solí a pepřem.
5. Grilovanou zeleninu poskládejte do řad na tác tak, aby se střídaly barvy a tvary. Horkou zeleninu ještě pokapejte olivovým olejem a nechte trochu vychladnout.
6. Těsně před podáváním ji znovu osolte a opepřete. Můžete ji pokropit trochou balzamikového octa. Zeleninu podávejte spolu s dílky citronu, kterými si ji můžete průběžně dochutit.

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: 250 °C

HAMBURGER S BYLINKOVÝM MÁSLEM



Ingredience

pepř mletý	2	špetka
česnek	1	stroužek
máslo	8	lžíce
mleté maso na hamburgery	750	g
bylinkové máslo česnekové	4	plátek
sůl hrubá	1	špetka
pancentta	4	plátek
čedar	4	plátek
hamburgerové housky	4	ks
rozpuštěné máslo	35	g
salát	1	ks
cibule sladká grilovaná	1	ks
rajče	1	ks
hořčice	1	sklenice
kečup	1	láhev
majonéza	1	sklenice
dip	1	sklenice
nasekané bylinky	55	g

Připravte si:

na hamburgery:

mleté maso, plátky česnekového bylinkového másla by měly být asi 1 cm silné, hrubou sůl a čerstvě namletý pepř, pancettu (skvělá italská slanina - pokud na ni máte chuť), čedar, hamburgerové housky, rozpuštěného másla

na oblohu:

zelené nebo červené salátové listy, tenké plátky syrové nebo grilované sladké cibule, na plátky nakrájené zralé rajče, hořčici, kečup, majonézu, dip nebo prostě to, co máte rádi k hamburgeru

Pusťte se do toho:

1. Opláchněte si ruce studenou vodou a rozdělte hamburger na 4 díly. Z každého vytvořte bochánek, vložte do něj plátek bylinkového másla. Osolte, opepřete a dejte na táč pokrytý mikrotenovou fólií. Bochánky zabalte i zvrchu a dejte je do chladu ledničky. Připravte gril na akci a pak ho rozpalte na vysokou teplotu.

2. Jestli máte chuť přidat pancettu nebo jiný druh slaniny, grilujte ji 2-3 minuty po každé straně, dokud nebude dokřupava-dozlatova. Odložte ji na táč vyložený papírovou osuškou, tak se zbaví tuku navíc.

3. Dejte hamburger na rozpálený rošt, znovu je osolte a opepřete. Grilujte ho po každé straně 5-7 minut, až bude propečený na medium. Oblíbený mřížkový vzor na hamburgeru zvládnete snadno - v polovině času pečení je prostě pootočíte o pravý úhel.

4. Po obrácení můžete hamburger vylepšit pancettou a sýrem navrch.

5. Housky rozkrojte, potřete rozpuštěným máslem a dejte je na gril. Bude jim stačit půl až jedna minuta.

Velké finále: Na spodní půlku housky položte list salátu, plátek cibule a rajčete. Přidejte hotový hamburger s pancettou a sýrem, ochuťte dle libosti a přiklopte druhou půlkou housky.

Bylinkové česnekové máslo

doba přípravy: 15 minut

Připravte si:

55 g čerstvých nasekaných bylinek (petrželky, pažitky, libečku, bazalky, oregana nebo estragonu), 1 stroužek nejmenno nakrájeného česneku, špetku čerstvě namletého černého pepře, 8 lžic kvalitního másla pokojové teploty

Pusťte se do toho:

Vše vhod'te do misky a zpracujte dřevěnou vařečkou. Třete až do pěny anebo na práci použijte techniku - robota nebo ruční šlehač.

Máslo položte doprostřed mikrotenové fólie nebo pergamenového papíru. Zaviňte je do válečku a konce zakruťte, aby se nerozvinuly. Na pět dní odložte máslo do chladničky. Klidně si je udělejte do zásoby, v chladu vydrží tři měsíce.

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: 250 °C

DOMÁCÍ TELECÍ SALSICCIA



Ingredience

cibule	1	ks
slanina	1	ks
pepř mletý	1	špetka
olivový olej	1	sklenice
česnek	3	stroužek
sůl hrubá	1	špetka
rajče	500	g
steak z telecího hrudí	2	ks
italský chléb bílý	1	ks
bílé víno suché	1	dl
šalvěj	1	špetka
cuketa	1	ks

Buďte vybíraví: Pamatujte si, že u rajčat třeba na tuto omáčku a na mnohé jiné použití na velikostí nezáleží, zato se soustředte na jejich barvu a vůni. O ty jde především.

Připravte si:

2 steaky z telecího hrudí, kousek slaniny, čerstvě namletý černý pepř, čerstvě namletou hrubozrnnou sůl, snítku čerstvé šalvěje, trochu bílého suchého vína, italský bílý chléb

na omáčku:

1 oloupanou cibuli, 3 oloupané stroužky česneku, 500 g rajčat, olivový olej

na ozdobu:

1 cuketu na silnější plátky nakrájenou

Pusťte se do toho:

1. Hod'te steaky na prkýnko. Pokud chcete zanechat masu jeho texturu, nemelte je, ale pokrájejte na nudličky a poté nasekejte sekáčkem. Maso osolte a opepřete. Přidejte k němu nasekané lístky šalvěje. Sekáčkem znovu zpracujte. Zalijte trochou bílého vína. Hmotu prsty zpracujte a spojte.
2. Připravte si omáčku. Oloupejte cibuli a česnek. Rajčata pokrájejte na čtvrtky. Na rozpálený olej v kastrůlku dejte cibuli a česnek. Nechte je chvíli restovat. Poté na ně vhod'te nakrájená rajčata a nasekanou šalvěj. Vše pozvolna poduste do měkka.
3. Nasekané telecí vytvarujte do klobásky.
4. Rozpalte gril a na mřížku položte maso. Opékejte je z každé strany zhruba 3 minuty.
5. Mezitím rozkrojte bílý chléb a uříznutou stranou jej na grilu rychle opečte.
6. Ve finále potřete všechny půlky chleba po ogrilované straně stroužkem česneku. Vidličkou na ně naservírujte rajčatovou omáčku. Na spodní půlky dejte salsiccie a horními své dílo přiklopte. Dobrou chuť.

Autor: Zdeněk Pohlreich

Vhodné pro vegetariány: ne

Počet porcí: 2

Obtížnost: pro začátečníky

Doba vaření: 20 minut

Národní kuchyně: americká

Doba přípravy: 1-30 minut

Kategorie: grilování, hlavní chod

Teplota přípravy: 200 °C

JEHNĚČÍ ŠPÍZY S KORIANDREM



Ingredience

chilli mleté	1	špetka
mořská sůl	1	špetka
šalotka	3	ks
mletá jehněčí plec	750	g
římský kmín mletý	1	špetka
mletý koriandr	1	špetka
čerstvý koriandr nasekaný nahrubo	1	ks

Speciální vybava:

špejle předem namočené ve vodě nebo kovové jehly na špízy

Připravte si:

750 g mleté jehněčí plece, 3 šalotky, špetku mletého římského kmínu, špetku mletého koriandru, špetku mletého chilli, malou hrst čerstvého koriandru, nasekaného nahrubo, mořskou sůl

Pusťte se do toho:

1. V misce smíchejte všechny ingredience. Okořeněnou mletou směs ještě dochuťte solí.
2. Rukama tvarujte válečky o hmotnosti asi 50 g.
3. Napichujte je na špejle namočené ve vodě, případně na kovové jehly.
4. Připravte si gril na přímé grilování a předehejte ho na vysokou teplotu. Opékejte špízy 2 minuty z každé strany, pohotově je během grilování otáčejte.
5. Servírujte teplé.

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: 250 °C

HAMBURGER NA VÍNĚ S ROZMARÝNOVOU FOCACCIOU



Ingredience

slanina	4	plátek
mořská sůl	2	špetka
pepř mletý	1	špetka
olivový olej extra panenský	1	láhev
máslo	50	g
čedar	4	plátek
rajče	8	plátek
víno cabernet sauvignon	500	ml
cukr světle hnědý	18	g
nasekané rozmarýnové lístky	18	g
mletá hovězí plec	750	g
čtyřhránky chleba focaccia	4	ks
rukola	100	g

Připravte si:

na polevu:

500 ml vína cabernet sauvignon, 18 g světle hnědého cukru

na máslo:

50 g obyčejného měkkého másla, 18 g nasekaných rozmarýnových lístků

na burgery:

750 g mleté hovězí plece, 4 lžíce polevy cabernet (viz výše), 2 špetky mořské soli, špetku čerstvě namletého černého pepře, 4 plátky sýru čedar, 8 plátků zralého rajčete, silných asi 1 cm, extra panenský olivový olej, mořskou sůl, 4 čtyřhránky chleba focaccia s délkou strany zhruba 11 cm překrojených horizontálně na půlky nebo 4 housky focaccia překrojené v půli, 100 g listů rukoly, 4 tlusté plátky slaniny, dokřupava opečené

Pusťte se do toho:

1. Na pánvi s tlustým dnem smíchejte víno a hnědý cukr a na středním ohni vařte 20-25 minut, dokud se poleva nezredukuje asi na 125 ml. Pak ji nechte vychladnout.
2. V malé misce smíchejte máslo a rozmarýn.
3. Připravte gril na přímé grilování na velkém žáru. Ingredience na přípravu burgeru smíchejte ve velké míse a vytvarujte čtyři stejně velké burgery, silné asi 1,5 cm. Palcem nebo vypouklou stranou lžice vytvarujte uprostřed každého burgeru důlek.
4. Kartáčem očistěte rošt grilu. Maso pečte na přímém vysokém žáru pod zavřeným víkem asi 8-10 minut. Každé 2 minuty potřete maso polevou. Otočte je jen jednou ve chvíli, když je lze snadno oddělit od roštu a středně propečte. Během poslední minuty pečení položte na každý kus masa plátek sýra, aby se roztavil.
5. Snižte teplotu grilu na střední žár. Plátky rajčete potřete olejem, posolte je a pak 2-4 minuty grilujte doměkka na přímém středním žáru. Rajčata otočte pouze jednou. Chleby focaccia potřete na ukrojené straně rozmarýnovým máslem a minutu je ohřívejte na přímém středním žáru řezem dolů tak, aby se zlehka opekly. Každý chléb pak ozdobte rukolou, na ni položte maso, plátek slaniny a dva plátky rajčete. Podávejte teplé.

tip: „Díky polevě z červeného vína má burger výraznou chuť, je šťavnatější a dokonce i lépe vypadá.“

Autor: Zdeněk Pohlreich

Vhodné pro vegetariány: ne

Počet porcí: 4

Obtížnost: pro začátečníky

Doba vaření: 25 minut

Národní kuchyně: americká

Doba přípravy: 1-30 minut

Kategorie: grilování, hlavní chod

Teplota přípravy: 250 °C