

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

díky vítězství v soutěži Globus Grilmánie 2006. Mistrovství pořádá Světová asociace grilování (WBQA), která letos slaví desáté výročí od svého založení.

O postup na mistrovství světa se soutěžilo ve dvou kolech. Do pražského finále postoupili vítězové jedenácti regionálních kol. Soutěžilo se na dvou typech grilů – na klasice na dřevěné uhlí a na grilu elektrickém. Soutěžící museli co nejlépe připravit z dodaných surovin uzeninu, mleté maso, vepřové, hovězí a dezert.

Nejlépe si vedl pětičlenný tým pražských grilovacích nadšenců White and Black, který pojede na mistrovství světa do Wroclavi. Je složen s profesionálů a vede ho barman z pražské restaurace Bellevue Roman Heller, který zřejmě rád soutěží. Loni totiž vyhrál Grand Prix Mattoni v míchání nealkoholických koktejlů (viz IN č. 48/2005). ■

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz

Vařte s námi

Plněný husí (kachní) krk

(4 porce)

• 2 husí nebo kachní krky • 200 g prorostlého vepřového masa • 2 rohlíky • 100 ml mléka • 3 vejce • sůl, mletý zázvor • 3 stroužky česneku • 80 g slaniny • 1 cibule • 150 g husích nebo kachních jater • olej, světlé pivo
Čistou kůži z krků na jednom konci zašijeme. Maso a rohlíky nakrájíme na kousky, zalijeme mlékem a necháme nabobtnat, potom maso i s vymačkaným pečivem rozemeleme, přidáme vejce, sůl, zázvor a nasekaný česnek, nadrobno nakrájenou slaninu a cibuli krátce opečeme s nakrájenými játry, přidáme do mletého masa a promícháme. Hmotou naplníme krky a zašijeme je. Krky nesmí být moc naplněné, praskly by. Opékáme na grilu za občasného obracení a potřeme je olejem a pivem.



Pstruh na roštu

Vařte s námi

Pstruh na roštu

(4 porce)

• 4 kuchyňsky upravení pstruzi • sůl • lžička másla • 4 snítky petrželky a estragonu • olej na potřetí

Na grilování jsou obecně lepší ryby čerstvé než mražené. Ty totiž mají tendenci se rozpadat ještě víc než ryby čerstvé. I pro ně je lepší použít olejem potřenou oboustrannou mřížku díky které se ryby dobře obracejí. Pstruhy uvnitř osolíme, vložíme do nich petrželku a estragon a necháme v chladu odležet. Potom je dáme do oboustranné mřížky a na roštu je z obou stran opečeme. Podáváme s bylinkovým, citrónovo-pomerančovým dresinkem, kari nebo lososovým máslem a v alobalu upečenou bramborou.

INZERCE

Máte klubovou kartu?

Je Vaším klíčem k výhodám
Economia Benefitklubu!



Více informací na www.benefitklub.cz

economia
OBSAH ROZHODUJE

IN-000271