

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: PETR STARY

**Jiří Štíft, šéfkuchař pražského hotelu Radisson SAS Alcron**

žhoucí uhlíky, aby maso dostalo správné aroma. Ideální je, když jsou uhlíky pokryté tenoučkou vrstvou šedivého popela. Potom teprve vydávají ten správný žár.

Třeba v Chile a Argentině dělají nejlepší hovězí na grilu jen jako čisté maso, které nenakládají, nesolí ani nekoření. Prostě je opečou a hotové osolí mořskou solí a posypou drceným pepřem. Ještě lepší než příprava masa na grilu je opékání zvané asado. To se udělá pořádný oheň a velké kusy různého masa nebo rovnou celého vola, prase či ovci opékají žářem ohně, ale z dosahu plamenů. Má to tu výhodu, že vyškvařený tuk nekape do ohně a nekontaminuje maso. K tomu servírují chimichurry v nespočetných obměnách (viz Vařte s námi).

Restaurace s podnikavým vedením využily grilovací se-

zóny a na svých terasách či zahrádkách nad rámec běžného jídelníčku připravují na roštech k potěše hostů vše možné i nemožné.

Objednáte-li si pořádný kus masa na grilu, ve slušné restauraci by se vás měli zeptat, jak ho chcete udělat. Host si totiž může bítfeť přát superkravý čili rare či maximálně propečený aneb well done. Mezi těmito krajnostmi, když pomineme úplně syrové nebo spálené maso, jsou ještě mezi-  
stupně, pro které se běžně používá anglické označení medium rare, medium a medium well. Labužníci většinou preferují stadium medium. Kůrčička je už pěkně opečená, ale uvnitř je maso ještě krvavé. U tohoto stadia také nejlépe poznáte, jak zručný a zdatný je člověk, který vám maso na grilu připravoval. Stačí sundat maso z roštu o pár okamžiků dříve a dostanete krvavou hmotu jenom lehce na povrchu ožahlou, pár minut či dokonce vteřin navíc a maso už je propečené až do středu. Pochopitelně dělat takové experimenty lze pouze z toho nejkvalitnějšího mladého masa. Ze staré krávy či vola sice médium steak uděláte také, ale nerozžvýkáte ho. Takovému masu ovšem nepomůže ani stadium well done, protože opečená podešev prostě rozžvýkat nejde. ●

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz



## VAŘTE S NÁMI

### Jehněčí kotletky marinované v tymiánu s grilovanou cuketou a kuskusem

(4 porce)

- 12 jehněčích kotlet
- olivový olej
- pepř, sůl
- čerstvý tymián a estragon
- cuketa
- 2 šálky kuskusu
- 0,3 l kuřecího vývaru
- 1 šalotka
- 2 stroužky česneku
- 1 menší mrkev

#### Jogurtová omáčka:

- 1 kelímek bílého jogurtu
- 2 stroužky česneku
- sůl, pepř
- čerstvá máta



Čerstvé jehněčí kotletky namarinujeme v olivovém oleji s pepřem a čerstvým tymiánem a necháme je proležet minimálně přes noc. Před grilováním kotletky osolíme a ogrilujeme na dřevěném uhlí. Cuketu nakrájíme na plátky, ochutíme solí a pepřem a opečeme dozlatova na pánvi s olivovým olejem.

Jogurt smícháme s prolisovaným česnekem, solí, pepřem a nasekanou čerstvou mátou.

Kuskus vložíme do kastrolu s pokličkou, po částech zaléváme horkým kuřecím vývarem, dokud kuskus nenabobtná. Na olivovém oleji zpěníme najemno pokrájenou šalotku, česnek a mrkev, přidáme nabobtnaný kuskus a nasekaný estragon, dochutíme solí a pepřem a ihned podáváme.

### Chimichurry

(Originální recept dodala dovozkyně argentinských vín Jana Kadlecová)

Co nejjemněji nasekáme (nemixujeme) petrželovou nať, česnek, cibuli, rajčata a oregáno. Můžeme přidat i chili papričky. Dle chuti osolíme a oepříme, přidáme trochu vinného octa a olivový olej. Promícháme a touto směsí potíráme grilované maso. Poměr jednotlivých složek určuje chuť výrobce, existují i další varianty této typické jihoamerické přílohy ke grilovaným masům.

Recepty a jídla připravil Jiří Štíft, šéfkuchař pražského hotelu Radisson SAS Alcron, ve Lvím dvoře na Pražském hradě griloval Petr Grulich. Všechna jídla na fotografiích i řadu dalších si můžete v uvedených restauracích objednat a ochutnat.