

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: ARCHIV

k nejlepším na světě a je k dostání i u nás. Tam se při přípravě grilovaných pokrmů s žádnými marinádami a nakládáním, na rozdíl třeba od USA, příliš nepatří. Pořádné kusy masa z mladého hovězího hodí na gril a jedinou přísadou je hrubá mořská sůl. Je to křehké, voňavé a chutná to znamenitě. V Chile mají zkušenosti grilovači dobrou radu pro ty, kdo se pídí po nějakých salátech, kterých tam mimochodem mají skutečně pozh-

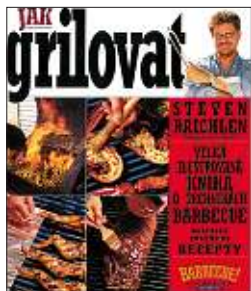
naně v nejroztodivnějších kombinacích. Saláty dle nich patří dobytka a vy máte jíst jejich maso. Nejsme přece přežvýkavci.

Jestliže jsme tentokrát přece jenom sáhli po rafinovanějších grilovacích receptech s převahou netradičních surovin, berte to jako inspiraci a možnost volby. Pořádný kus masa už snad přece dělal snad každý z nás. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

KNIŽNÍ TIP



Steven Raichlen: Jak grilovat

Pokud se chcete naučit dopodrobna vše o grilování, tahle publikace je k doslova biblí všech grilovačů. Najdete v ní veškeré potřebné informace pro začátečníky a poučné i pro pokročilé. Součástí rozsáhlé ilustrované publikace jsou i velice názorně představené jednodušší recepty, které zvládne opravdu každý.

V češtině vydalo nakladatelství Slovart



Dr. Oetker: Skvělé grilování

Zelenina, houby, ovoce, ryby, drůbež, vnitřnosti, masa hovězí, telecí, vepřová i jehněčí, omáčky a přílohy. Když se vyučíte v biblí Jak grilovat, zde najdete přes stovku receptů z celého světa na přípravu nejrůznějších jídel na grilu.

Vydala Euromedia Group – Ikar

VAŘTE S NÁMI

Ananas s mletým masem

(8 – 10 porcí)

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 kg mletého masa (směs vepřového a hovězího) | 2 špetky mletého pepře |
| 2 vejce | 2 lžičky kečupu |
| 2 housky | worcesterská omáčka |
| 2 střední cibule | 16 plátků konzervovaného ananasu |
| 4 lžičky soli | |

Mleté maso smícháme s vejci a předem do vody namočenými a potom vymačkanými houskami. Cibuli oloupeme, najemno nasekáme a přidáme do masové směsi. Přidáme sůl, pepř, kečup a zastříkneme worcesterem. Plátky ananasu necháme okapat a osušíme je utěrkou. Potom je zabalíme do masové směsi tak, aby vnitřní otvor zůstal volný. Plátky položíme na rošt grilu pokrytý alobalem a pečeme z každé strany 6 – 8 minut.

Jehněčí taštičky plněné zeleným pepřem a rozmarýnem (10 porcí)

- | | |
|---|------------------------|
| 10 plátků z jehněčí kýty, každý asi 150 g | 100 ml olivového oleje |
| 1 snítka rozmarýny | snítka rozmarýny |
| 1 lžice zeleného pepře v nálevu | 4 stroužky česneku |
| | sůl |

Plátky masa lehce rozklepeme. Na marinádu natrháme lístky z rozmarýnové snítky a spolu se zeleným pepřem je nasekáme nadrobno a smícháme s olivovým olejem. Jehněčí maso potřeme z jedné strany marinádou, přeložíme potrénou stranou dovnitř a sepneme je kovovou jehlou nebo špejlí. Stroužky česneku oloupeme, rozmačkáme a smícháme se zbytkem olivového oleje. Maso zabalíme do potravinové fólie a necháme přes noc uležet v chladničce. Taštičky dáme na rozpálený gril a pečeme z obou stran asi 15 – 20 minut. Maso osolíme až po dopečení.

Grilované houby s česnekem a parmezánem

(1 porce)

- | | |
|---|-----------------------|
| 4 velké houby (bedla, hříbek) | aceto balsamico |
| 2 stroužky česneku | hrubá sůl |
| 30 g parmezánu nebo jiného tvrdého sýra | černý pepř |
| čerstvý rozmarýn | panenský olivový olej |
| 2 lžice piniových oříšků | čerstvá bazalka |

Nožky hub odřízněte, do spodní strany klobouku nadělejte díry asi 1 cm od sebe. Do některých strčte nakrájený česnek, do jiných sýr a do dalších rozmarýn a nasekané piniové oříšky. Do misky dejte půl kávového hrnku aceta balsamica, sůl, pepř a rozmíchejte tak, aby se sůl rozpustila, pak přimíchejte půldruhého šálku olivového oleje a nasekanou bazalku. Část směsi nalijte na dno pekáče a přidejte houby kloboučky vzhůru a zbylou marinádu nalijte na houby. Nechte je marinovat alespoň půl hodiny. Potom houby dejte na gril kloboučkem dolů, po třech minutách obraťte a potřete zbylou marinádou. Po dalších 4 – 6 minutách jsou houby hotové. Pro větší efekt je můžete pootáčet, aby se na nich vytvořila mřížka.

