



Grilovat lze i hlávkové zelí

Zdá se, že časy špekáčků nabodnutých na prut a opékaných na ohni až do podoby živočišného uhlí jsou nenávratně ty tam. I v našich krajích přišlo do módy grilování, což je záležitost většinou nejenom veskrze chutná, ale i společensky a kulinářsky inspirativní. O některých zásadách už jsme informovali loni (IN č. 30/2004), dnes se podíváme na další varianty.

Zelí, ananas, meruňky

Grilovat lze skutečně leccos, dokonce i v titulku slibované hlávkové zelí. Když ho dali skrojek na talíři na stůl v rakouském Štýrsku jako přílohu k dalším grilovaným specialitám, všichni neznalí koukali. Cože to je za podivnou přílohu. Netušili totiž, o jak chutnou a vskutku lacinou záležitost jde. Stačí hlávkové zelí povařit tak čtvrt hodinky v osolené vroucí vodě, můžete ji případně i dle libosti okořenit. Potom ji rozkrájíte na dílky, jaké má třeba pomeranč, a dáte na gril a z obou stran opečete, zakápnete olivovým olejem, a skvostná příloha je hotová. Grilovat můžete ananas (skvěle to dovedou ve dvou pražských restauracích Brasileiro), meruňky i nejrůznější zeleninu.



FOTO: ARCHIV

Připravovat na roštu různá masa, předem marinovaná v pestré směsí omáček, umí dnes už skoro každý. Dokonce se nemusí ani namáhat se složitými marinádami, protože různě naložená masa jsou už běžně k dostání v obchodech. Při jejich nákupu však buďte opatrní. Nejrůz-

nější směsi koření totiž mohou zakrývat pach masa s prošlou lhůtou, které potom vylepšili kořením.

Složitě i jednoduše

Pochopitelně všechna zelenina, ovoce a jiné záležitosti jsou pro pravého grilovače pouhou náhražkou. Dokonce i ryby a kuřecí, považuje za ji-

stou úchylku. Na gril přece odjakživa patří pořádný kus masa. To také bylo prvotním pokrmem, který naši prapředkové pomocí ohně tepelně upravovali.

Jedny z nejlepších grilovaných mas na světě dovedou připravovat v Latinské Americe. Však také hovězí z Argentiny nebo Uruguaye patří

