

## Grilovací menu č.1 Kuřecí

Vůně grilované uzeniny, masa nebo zeleniny neodmyslitelně patří k atmosféře letního podvečera. Teplo ohně a mihotavé světlo žhnoucích uhlíků nás instinktivně přitahuje a z grilování se stává společenská událost. Aby jste mohli u grilu příjemně strávit celý večer, připravili jsme pro Vás několik kompletních grilovacích menu. Všechny recepty jsou velmi jednoduché, nevyžadují zvláštní přípravu a skvěle chutnají!

### *Předkrm*

#### **Rajčata plněná sýrem**

rajčata plněná směsí z čerstvého sýra a bylinek

### *Hlavní chod*

#### **Parrillada**

grilované kuře za použití bylinek a citronu po argentínsku

### *Příloha*

#### **Česneková bageta**

zapečená bageta s česnekovým máslem

### *Salsa*

#### **Salsa romesco**

omáčka z čerstvé zeleniny bez smetany i majonézy

### *Dezert*

#### **Karibské banány**

grilované banány s kardamomem, kokosem a třtinovým rumem

## *Předkrm*

### **Rajčata plněná sýrem (Bylinkové máslo)**

Menší rajčata seřízneme na 2/3 a lžičkou vyndáme semínka i s jádřinci. Do rajčat dáme sýrovou směs vyrobenou z čerstvého sýra, lžice kysané smetany, 1 lžice „Bylinkového másla“ a trochou pepře. Na gril dámelobal a teprve na něm pečeme rajčata, dokud sýr trochu nepovolí.

#### Suroviny na 4 porce:

4 menší rajčata

1 čerstvý sýr

Kysaná smetana

Kořenící směs Bylinkové máslo

Pepř černý mletý

---

## *Hlavní chod*

### **Parrillada (Chimichuri)**

Sáček „Chimichuri“ rozmícháme se 2 lžičkami soli, trochou vody (2-3 lžice) a 4 lžicemi olivového oleje. Kuře naporcujeme na přibližně stejně velké kousky a na plátky nakrájíme 2 citrony, které jsme před tím důkladně omyli. Do větší mísy skládáme kousky masa, potíráme marinádou a každou vrstvu proložíme plátky citronů. Naložené maso necháme uležet alespoň 2 hodiny. Citronová šťáva pomůže masu zkřehnout a bylinková marináda mu dodá příjemnou chuť. Maso pečeme na grilu ze všech stran. Takto ugrilované kuřecí maso má jemnou chuť, kterou ocení nejen děti a lidé, kteří nemají rádi pálivá jídla.

#### Suroviny na 4 porce:

1 kuře

2 citrony

Kořenící směs Chimichuri

Olivový olej

Sůl

## *Příloha*

### **Česneková bageta (Česnekové pomazánka, Bylinkové máslo)**

Do měkkého másla přidáme po 2 lžících směsi koření „Česneková pomazánka“ a „Bylinkové máslo“ a dobře rozmícháme.

Bagety nakrájíme na plátky, ale nedořizneme do konce, takže stále drží pohromadě. Mezi plátky bagety vetřeme bylinkové máslo, zabalíme do alobalu a položíme na gril. Bagety pečeme za občasného otočení cca 10 minut na okraji grilu.

#### Suroviny na 4 porce:

4 bagety

125 g másla

Kořenící směsi Bylinkové máslo a Česneková pomazánka

---

## *Salsa*

### **Salsa romesco (Antonínovy bylinky)**

5 středních rajčat zbavíme jader a pokrájíme, 1 červenou cibuli nasekáme a dáme s rajčaty do mixéru. Přidáme 2 prolisované stroužky česneku, 2 lžíce olivového oleje, 1 lžici citronové šťávy, 1 lžici směsi „Antonínovy bylinky“, sůl a pepř. Všechno opatrně nasekáme na hrubo (nesmí vzniknout kaše).

#### Suroviny na 4 porce:

5 rajčat

1 červená cibule

Česnek

Olivový olej

Citronová šťáva

Kořenící směs Antonínovy bylinky

Sůl

Pepř

---

## *Dezert*

### **Karibské banány (Kardamom)**

Banány ve slupce podélně rozřízneme a každý řez posypeme špetkou mletého kardamomu, třtinovým cukrem, strouhaným kokosem a položíme na gril slupkou dolů. Opatrně grilujeme bez otáčení. Jakmile se začne cukr na povrchu rozpouštět, přidáme na každý díl kousek másla a necháme rozpustit. Na závěr zalijeme každý kousek lžičkou rumu a můžeme podávat.

#### Suroviny na 4 porce:

4 banány

Třtinový cukr

Strouhaný kokos

Kardamom mletý

Máslo

Třtinový rum

