

Grilovací menu č.2 Vepřové

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

Kukuřice na grilu

čerstvé kukuřičné klasy s bylinkovým máslem

Hlavní chod

Grilované kotlety s ostrou omáčkou

marinované kotlety podávané s pikantní hořčicí

Příloha

Brambor s česnekovým dipem

vařený brambor s tvarohovým dipem

Salsa

Tzatziki

omáčka z bílého jogurtu a salátové okurky s příchutí česneku a bylinek

Dezert

Ananas s medovým chilli

grilovaný ananas s mátou, chilli a bílým vínem

Předkrm

Kukuřice na grilu (Salát pikant)

Kukuřičné klasy včetně vnějších listů namočíme na 30 minut do studené vody. Připravíme si bylinkové máslo z ¼ másla a 2 lžic „Salátu pikant“ (změklé máslo rozmícháme s kořením) a necháme odležet v misce při pokojové teplotě.

Kukuřice vyndáme z vody, opatrně odhrneme listy a odstraníme stříbrná vlákna. Osušíme a celý klas potřeme bylinkovým máslem. Kukuřiči opět zabalíme do listů, vrchol svážeme nití a grilujeme na mírném ohni cca 20 minut.

Suroviny na 4 porce:

4 kukuřice

¼ másla

Kořenící směs Salát pikant

Hlavní chod

Grilované kotlety s ostrou omáčkou (Česnekové kotlety, Harísa)

Na marinádu si v misce smícháme 1 lžící plnotučné hořčice, 2 lžice oleje, 1 vrchovatou lžící směsí koření „Česnekové kotlety“ a podle chuti dosolíme. Naklepané kotlety touto marinádou bohatě potřeme a uložíme alespoň na ½ dne do lednice. Maso se pěkně odleží a změkne. Dále si připravíme ostrou omáčku, se kterou budeme grilované maso podávat. Rozmícháme jednu plnotučnou hořčici s 2 lžicemi olivového oleje a 1 lžící směsí koření „Harísa“ a necháme také uležet v lednici. Naložené maso grilujeme z každé strany 3-5 minut podle teploty grilu.

Suroviny na 4 porce:

4 vepřové kotlety

Plnotučná hořčice (200 g)

Olivový olej

Kořenící směsí Česnekové kotlety a Harísa

Sůl

Příloha

Brambor s česnekovým dipem (Salát pikant)

Uvaříme 4 velké brambory ve slupce a necháme vychladnout. Nožem je nařzneme do kříže tak, aby se nerozpadli. Do řezu dáme česnekový dip připravený z měkkého tvarohu, 1 lžice kysané smetany, 1 lžice směsi „Salát pikant“, pažitky, 2 stroužků prolisovaného česneku a trochou soli a pepře. Každý brambor zabalíme zvlášť do alobalu a dáme na cca 10 minut grilovat. K hotovým bramborům přidáme zbylý dip přímo na talíř.

Suroviny na 4 porce:

4 velké brambory

250 g měkkého tvarohu

Kysaná smetana

Česnek

Pažitka

Kořenící směs Salát pikant

Salsa

Tzatziki (Tzatziki)

Okurku nastroháme a šťávu přes síto dobře vymačkáme. Jogurt rozšleháme s 2 lžicemi olivového oleje, 1 lžící vinného octa, 1 lžící směsi koření „Tzatziky“ a promícháme s okurkami. Dle chuti osolíme a dochutíme 1 - 2 stroužky čerstvého prolisovaného česneku. Dáme vychladit.

Suroviny na 4 porce:

1 salátová okurka

1 bílý jogurt

Olivový olej

Česnek

Směs koření Tzatziki

Pepř, sůl

Dezert

Ananas s medovým chilli (chilli drcené)

Připravíme si marinádu ze 2 lžic medu, 2 lžic suchého bílého vína, 1 lžice olivového oleje, 1 lžice citronové šťávy, ½ lžičky drcených chilli papriček a čerstvé máty. Ananas nakrájíme na plátky o tloušťce 2 cm a dáme přímo na gril. Při grilování potíráme marinádou, a jakmile začne ananas hnědnout, můžeme podávat.

Suroviny na 4 porce:

Menší ananas

Med

Bílé víno

Citronová šťáva

Chilli drcené

Máta

