

Grilované speciality a něco na zapití



Masoužrouti, zpozorněte

Prorostlá krkovička, klobásky nebo lehčí kuřecí steak, to je vaše? No jistě, tyto lahůdky nechybí na žádné pořádné opékací hostině, nicméně nebojte se to lehce okořenit a sáhněte i po netradičnejších masech, vnitřnostech nebo si klasiku připravte na trochu jiný způsob.

Grilovaná krutí játra a srdíčka

Nejste zrovna milovníky vnitřností a zdá se vám jejich příprava na grilu lehce podivná? Neohrnujte nos, dokud jste nezkusili. Tato pochoutka pochází z Jeruzaléma a jde o jednu z typických pouličních delikates. Výsledný pokrm je jemný a neskutečně lahodný, tudíž by byla opravdu škoda jej nezkusit! Navíc vnitřnosti obsahují velké množství železa, všechny vitamíny řady B, a dokonce také minimum tuku. Takže jen vesele do nich. Připravte si:

- 300 g krůtích jater
- 5 krůtích srdíček
- ½ lžičky soli
- špetku pepře
- 1 lžičku koření na maso (např. Avokádo Steak)
- ½ lžíce limetkové šťávy
- 4 lžíce olivového oleje

Játra i srdíčka pokrájíme na stejně velké kusy, vhodíme do uzavíratelné nádoby. Zalijeme olejem a šťávou z limetky. Smícháme sůl, pepř a koření a přidáme do misky, vše důkladně promícháme. Přikryjeme a necháme alespoň hodinu odpočívat a marinovat. Poté pořádně rozžhavte gril a zprudka vnitřnosti opečte, ale opatrně, pouze krátce, aby ztmavly, ale místy a především uvnitř zůstaly zlehka dorůžova. Jen tak si zachovají svoji šťavnatost, jinak by mohly rychle ztvrdnout. Podávejte s měsíčkem limety na zakápnutí a s hrubozrnnou solí na dochucení, případně s opečeným chlebem.

Vepřové hořčičné kotletky

Máte chuť na pořádný kus steaku? Dodejte mu ríz a přichystejte výbornou hořčičnou marinádu. Garantujeme vám, že tento kousek vepřového při konzumaci nepotřebuje ani kapku žádné další dochucovací omáčky.

Nachystejte si:

- 4 vepřové kotlety
- 2 lžíce kremžské hořčice
- 2 lžíce dijonské hořčice
- 2 lžíce medu
- 1 lžičku koření Avokádo Steak
- 2 stroužky česneku
- 1 lžíci sójové omáčky
- 1 lžíci jablečného octa
- hrubozrnnou sůl a čerstvě mletý pepř

V uzavíratelné nádobě smícháme oba druhy hořčice a med. Přidáme prolisovaný česnek, koření, sójovou omáčku a ocet. Nakonec dochutíme trochou mořské soli a čerstvým pepřem. Do hotové marinády naložíme maso, směs do něj důkladně vmasírujeme a necháme v lednici ideálně přes noc. Poté pečeme na rozpáleném grilu alespoň 5 minut z každé strany dozlatova. Podáváme s lehkým salátkem nebo pečivem.

Něco pro vegetariány

Neholdujete masitým pokrmům, ale stejně si na grilovaných pochoutkách rádi smlsnete? Vláčné a voňavé sýry jsou jistě základ, ale grilovaná zelenina dodá vždy ten správný šmak. Určitě vyzkoušejte následující recept, je vhodný jako příloha i jako samostatné lehčí jídlo.

Marinovaný lilek s česnekem a mátou

- 1 větší lilek
- 2 větší stroužky česneku
- 4 sušená rajčata v oleji
- 3 lžíce oleje ze sušených rajčat
- 1 lžíce balsamica
- 1 lžíce sójové omáčky
- ½ lžíce medu
- pár listů máty
- sůl a pepř

Nejprve si připravte marinádu. V míse smíchejte olej, balsamico a sójovou omáčku. Přidejte nadrobno nakrájená sušená rajčata, prolisovaný česnek a nasekanou mátu. Dochutěte medem, troškou soli a pepřem. Nechte v lednici rozležet. Mezitím lilek nakrájejte na silnější plátky nebo kolečka (cca 1 cm). Pokapejte troškou oleje a opečte dozlatova na grilu. Ihned po sejmutí potřete z obou stran marinádou a podávejte. Ideálně s česnekovým dipem a opečenou bagetkou.

Koktejly

A čím všechny ty opékané lahůdky spláchnout? Nebyla by to pořádná gril párty bez vychlazených letních koktejlů. Takovým mojitem nikdy nic nezkažíte, ale když už jsme se obuli do netradičních pochoutek, nenecháme se u nápojů zahanbit. Nechte se inspirovat našimi míchanými oblíbenci.

Rozpalme to!

Tento drink vás zvedne ze židlí. Lahodná chuť bílého rumu se štiplavým podtónem chilli papričky, vše doplněno kapkou limetky. Naprostá chuťová bomba! Na jeden drink potřebujeme:

- 1 velký panák bílého rumu
- 2 dl coca-coly
- špetku chilli prášku
- ½ lžíce limetkové šťávy
- malou chilli papričku a měsíček limetky na ozdobu, led

Do menší sklenice vložíme kostku ledu, vlijeme bílý rum a smícháme s colou. Zakápneme limetkovou šťávou. Do sklenice vložíme na ozdobu papričku a kus limetky, který posypeme chilli práškem.

Dámské pití

Nejen že krásně vypadá, ale především naprosto báječně chutná. Sladký, ale přesto velice osvěžující koktejl bude hrát prim především u dámského osazenstva.

- 2 velké panáky brusinkového džusu
- 1 velký panák ginu
- 1 malý panák bezinkové šťávy

- troška limetkové šťávy
- limetka a maliny (případně brusinky) na ozdobu, led

Do šejkru vložte led a přilijte džus, gin i bezinkovou šťávu. Zakápněte limetkovou šťávou a důkladně promíchejte. Připravte si koktejlovou sklenici, do té vhodte kostku ledu, pár malin a na hranu zapíchněte kus limetky. Vlijte připravený koktejl a podávejte s malým koktejlovým brčkem.

Něco pro řidiče

Samozřejmě nesmíme zapomenout připravit ani nějaký nealko nápoj, ať už pro řidiče nebo dětské návštěvníky. Zkuste třeba lahodný mix bublinek, zázvoru a grepu.

Nachystejte si:

- 2 dl nealkoholického šampaňského (případně spritu, drink bude ale sladší)
- 1 lžíci citronové šťávy
- 1 dl grepové šťávy
- 1 dl jablečného džusu
- kousek zázvoru
- kousek citrónu na ozdobu, led

Do šejkru s ledem vlijeme džus, citronovou a grepovou šťávu a důkladně promícháme. Připravíme si vysokou sklenici, do které na kousky nakrájíme zázvor a vhodíme pár koleček citronu a pár kostek ledu. Nalijeme směs ze šejkru a doplníme nealko šampaňským. Podáváme s brčkem.