

Grilujeme v kuchyni



Elektrické grily

Výrobci grilů se snaží vyjít vstříc širokému spektru zákazníků, a proto není zapomenuto ani na strávníky, kteří nemohou vyrazit na zahradu nebo terasu. **Jestliže máte alespoň to štěstí, že můžete okupovat balkón či terasu, zamyslete se nad pořízením elektrického grilu.** Samozřejmě lze používat i gril na dřevěné uhlí, ovšem kouř z něj by mohl nepříjemně obtěžovat sousedy. Tím pádem by bylo po grilování.

Elektrické grily jsou bezpečnější, pokud jde o jejich provoz. Elektrický gril lze navíc použít i doma v kuchyni či obýváku. Než se však pustíte do žhavení plotýnky nebo uhlíků, odstraňte z dosahu všechny hořlavé látky a přesvědčte se o tom, zda grilování nezakazuje váš domovní řád!

Znáte raclette?

Milovníci sýra ocení raclette neboli švýcarský vynález založený na bázi seškrabávání vrstev roztaveného sýra. Prapůvodně k přípravě této dobroty stačily nahřáté kameny poblíž ohně, **dnes už si však můžeme zakoupit speciální elektrické pomocníky do kuchyně.** Kromě sýra na nich můžeme upravovat i drobné kusy masa, ryb nebo zeleniny.

K dostání jsou raclette grily s kameninovou deskou, teflonovou deskou nebo mřížkou. Pod ní jsou pak umístěny malé pánvičky určené pro roztavení sýra, ale opět také pro další ingredience dle libosti.

Kontaktní grily

Nepotřebujete-li grilovat přímo s přáteli u stolu, pak jistě oceníte kontaktní grily, ve kterých připravíte jakékoliv maso, ale hodit se budou i pro nouzové zapékání toastů. **Příprava jídla v těchto grilech je rychlá a snadná - pokrm se „zavře“ mezi dvě žhavé plotny a dílo je téměř dokonáno.** Výborné se hodí především pro úpravu kuřecího masa, mletého masa, zeleniny i ryb

Kontaktní gril by měl disponovat nastavitelnou horní deskou, která umožňuje přizpůsobit se tloušťce grilovaného pokrmu. Při výběru se zaměřte na způsob odvádění odkapávající šťávy či tuku. Gril s regulací teploty a nepřilnavým povrchem by měl být naprostou samozřejmostí.

I v troubě jde grilovat!

Na občasné grilování v kruhu rodiny postačí běžné domácí spotřebiče - elektrická i mikrovlnná trouba. Většina moderních přístrojů se totiž chlubí vestavěným grilem za přijatelnou cenu. U mikrovlnky ovšem nepočítejte s tím, že připravíte porci vepřových žebírek pro celou armádu. Hodí se především pro grilování uzenin či menších kusů masa

Pro malé interiéry i jedlíky je pak možné pořídit elektrickou minitroubu s otočným grilem, který oceníte třeba při přípravě kuřete.

Veřejná místa na čerstvém vzduchu

Přestože se tradičně v parcích ani na jiném veřejném prostranství rozdělávat oheň nesmí, tedy ani grilování vám nebude dovoleno, existují speciální místa, která jsou naopak milovníkům pečeného masa vlídně otevřena. Pikniková místa lze najít především v Praze, od léta by se pak měla tato místa rozšířit také o Brno. V případě ostatních měst můžete na veřejném prostranství grilovat pouze se speciálním povolením.

Vyzkoušejte naše dva rybí recepty:

Mořský vlk se sladkokyselým salátem

500 g mořského vlka

Marináda: 1 lžíce rýžového octa, 1 lžíce worcesterové omáčky, 1 lžíce sezamového oleje, ½ lžičky hrubé mořské soli, čerstvý černý pepř

Salát: hrst nakrájeného žlutého melounu, 2 nasekaná cherry rajčata, ½ sladké červené papriky, 1 nasekaná jarní cibulka, sekaný koriandr dle chuti, ½ lžičky mletého zázvoru, sůl, mletý černý pepř

Všechny ingredience na marinádu vyjma mořské soli smícháme ve větší míse, přidáme steaky z mořského vlka, lehce promícháme a necháme uležet alespoň 4 hodiny. Stejně tak smícháme ingredience na salát, dle chuti dosolíme a opepříme a uložíme v chladu na 2 - 4 hodiny. Mořského vlka upravujeme z každé strany asi 3 minuty, nebo podle tloušťky steaku. Osolíme a ihned podáváme.

Grilovaný kapr se středomořskou omáčkou

1 kg kapra, ½ kg rajčat, 1 paprika, 5 stroužků česneku, 1 cibule, olivový olej, petržel, kopr, sůl a pepř

Kapra očistíme, nařízneme kůži, osolíme, opepříme a pomažeme třemi lisovanými stroužky česneku. Zabalíme do vymaštěného alobalu a grilujeme cca 10 až 15 minut z každé strany. Najemno nasekanou cibulku osmažíme se dvěma stroužky nasekaného česneku na olivovém oleji, přidáme papriku a podusíme doměkka, přidáme nasekaná rajčata, promícháme a dle chuti můžeme přidat rajčatovou šťávu a nasekanou chilli papričku. Odstraníme z tepla a směs rozmixujeme na omáčku. Kapra podáváme na velkém talíři, politého rajčatovou omáčkou a dozdobíme nasekaným koprem a petrželkou.