

Ke grilům!



Moderní grily

Ať už se rozhodnete pro plně elektrický, plynový, anebo si potrpíte na voňavé a pěkně vyuzené masíčko díky práci se dřevem, receptů a možností je nespočet.

Doba je moderní a vývoj jde kupředu nejen v kuchyni, ale právě i co se samotných grilů týče. **Dnes již nemusíte volit mezi plynem a dřevem, nicméně můžete mít to nejlepší z obou. A to za pomoci grilu hybridního.** Získáte tak komfortní a rychlou přípravu pokrmů společně s jedinečným aroma, které dodá jen a pouze hořící dříví. Ideální volba pro nerozhodné!

Patříte mezi technologické nadšence a telefon máte vždy po ruce? Ovládáte pomocí něj své bankovníctví, monitorujete srdeční činnost, řídíte na dálku topení v domě? Pak budete nadšeni z **grilů ovladatelných právě prostřednictvím chytrých telefonů.** Díky nim můžete plně a pohodlně regulovat teplotu i nastavit dobu přípravy. Pokud disponujete i chytrou sondou, mobil vás poté sám upozorní na to, že je pokrm propečený a připravený ke konzumaci.

Vůně z dřevěných třísek

A ještě jeden tip na dokonalý chuťový zážitek, dřevěné třísky! Pokud máte gril na dřevo, popřípadě si dokoupíte speciální udicí box, sáhněte po voňavých třískách. Ať už si je seženete z vlastních zdrojů nebo vyberete z nejrůznějších nabízených možností, tato vychytávka pozvedne vaše grilování na vysokou úroveň. **Vyzkoušejte například ořech, třešeň, javor, nebo dokonce třísky z vinných či pivních sudů! Budete nadšeni!**

Jakmile již máte toho pravého grilovacího pomocníka, na nic nečekejte a rozpalte jej. A rovnou vyzkoušejte některý z našich do detailu vyladěných receptů. Od předkrmu k dezertu, vše na jednom grilu.

Vyzkoušejte naše speciality z grilu:

Grilované avokádo se sušenými rajčaty a pestem

Lahodný a lehký předkrm i pro milovníky zdravé kuchyně.

- 1 menší tvrdší avokádo
- 1 lžíce olivového oleje
- sůl a pepř
- hrst sušených rajčat
- 50 g nivy
- 1 lžíce bazalkového pesta

Avokádo rozřízneme napůl, vyndáme pecku, pokapeme olivovým olejem, osolíme a zlehka opeříme. Řezem dolů položíme na rozpálený gril a po přibližně 5 minutách zkontrolujeme, mělo by být zlehka nahnědlé. Rajčata pokrájíme na kousky a vložíme do avokáda. Na vrch nasypeme strouhanou nivu a ještě minutu necháme na grilu zapéct, pouze aby se sýr rozpustil. Na závěr pokapeme pestem a ihned podáváme.

Balkánský sýr se slaninou a pivem

Výrazně slaná chuť perfektně vyvážená hořkostí piva, gastronomická bomba!

- 100 g balkánského sýra
- 3 plátky slaniny
- 100 ml oblíbeného piva

Slanost sýra nejprve trochu stáhneme, nicméně pokud vám nevádí více slané chutě, není to nutností. Kostku naložíme alespoň na hodinu do čisté vody a necháme odstát. Poté slijeme a sýr ještě opláchneme. Zabalíme do slaniny a vložíme na rozpálený gril. Po 5 minutách přelijeme polovinou piva a otočíme, opět necháme 5 minut grilovat, přelijeme zbylým pivem a necháme ještě 2 minutky z každé strany dojít. Podáváme s čerstvým chlebem.

Kuřecí prsíčka v hořčičné marinádě

Hravá směs pikantní hořčice a chilli se snoubí s jemností bílého vína a tymiánu.

- 500 g kuřecích prsou
- 2 lžíce olivového oleje

- 1 dl suchého bílého vína
- 1 lžička dijonské hořčice
- ½ lžičky chilli
- snítka tymiánu

Maso očistíme a nakrájíme na plátky. V misce si připravíme marinádu tak, že důkladně smícháme všechny suroviny. Kuře naložíme a necháme ideálně přes noc nebo alespoň několik hodin v lednici odležet. Gril rozpálíme asi na 80 °C a maso pečeme z obou stran dozlatova.

Ovocný špíz s krémem z kozího sýra

A na závěr patří dezert. Ovšem ne ledajaký. Svěží a sladké ovoce doplňuje aromatický kozí sýr. Kombinace na první pohled neslučitelná, na první ochutnání neodolatelná.

- 100 g jahod
- 2 tvrdší broskve
- 100 g ananasu
- 1 lžíce másla
- 200 g kozího sýra
- 100 g zakysané smetany
- 100 ml smetany ke šlehání
- 1 lžíce citronové šťávy
- 3 lžíce cukru

Broskve a ananas nakrájíme na větší kostičky, jahody ponecháme vcelku. Střídavě napícháme na špejle, potřeme máslem a dáme na mírně rozpálený gril. Mezitím si připravíme krém. V míse vyšleháme smetanu se zakysanou smetanou, kozím sýrem a cukrem. Nakonec zakápneme citronovou šťávou. Ovoce grilujeme z obou stran asi 5 minut, dokud nezačne mírně hnědnout a vonět. Poté ihned sejmeme z grilu a podáváme ještě horké, přelité krémem.