

OBSAH

GRILUJEME ANEB PÁR SLOV ÚVODEM	11
PÁR OBECNÝCH RAD, NEŽ SE PUSTÍME DO VLASTNÍHO GRILOVÁNÍ.....	12
Co lze vůbec grilovat.....	13
Maso	13
Zelenina	13
Ovoce.....	14
Vejce.....	14
Pečivo.....	14
Gril.....	15
Čím topit pod grilem?	17
Nářadí	19
Servírování.....	20
A JDEMЕ NA TO!.....	23
ZÁKLADNÍ POSTUP PŘI ÚPRAVĚ VŠECH DRUHŮ MASA.....	23
Postup u masa dušeného v alobalu.....	23
Masový špíz – šašlik – jehla – rožeň	24
Drůbež opékaná vcelku	25
Pochoutky z mletého masa (krokety, karbanátky, placičky, koule...)	28
MARINÁDY NA NAKLÁDÁNÍ MASA, NA GRILOVÁNÍ A ROŽNĚNÍ	29
Nejpoužívanější koření do marinád a na naložení masa.....	29
Kořenící směsi	31
Základní postup při marinování	32
Osvědčené marinády.....	33
Marináda na drůbež 1 – česneková	33
Marináda na drůbež 2 – s medem.....	33

Marináda na drůbež 3 – s vínem.....	34
Marináda na drůbež 4 – česneková se sójovou omáčkou	34
Marináda na drůbež a ryby 1 – česneková s chilli.....	34
Marináda na drůbež a na ryby 2 – s pálenkou.....	34
Marináda na drůbež a krevety – se zázvorem a pepřem	35
Marináda na kachnu.....	35
Marináda na rybu – základní citronová.....	36
Marináda na rybu pálivá s chilli.....	36
Marináda na vepřové maso – česneková	37
Marináda na vepřové a hovězí maso 1 – s bazalkou.....	37
Marináda na vepřové a hovězí maso 2 – s pivem	37
Marináda na vepřové a hovězí maso 3 – máslová.....	37
Marináda na skopové maso.....	38
Marináda pomerančová na jakékoliv maso 1	38
Marináda pomerančová na jakékoliv maso 2.....	38
Marináda pivní ke všem masům, zejména k vepřovému.....	38
Marináda zázvorová na maso	39
Marináda zázvorová na maso a mrkev	39
Marináda na zeleninu – na celer, cibuli, cukety, okurky, papriku, řepu, fenykl, kedlubny, topinambury	40
Marináda na zeleninu a houby.....	40
 DRŮBEŽ	 42
Kuře marinované v jogurtu	42
Kuře marinované.....	42
Kuře na rožni.....	42
Kuřecí prsa na jehle	44
Kuřecí kousky na grilu	44
Kuřecí jehla	44
Kuřecí paličky s jablký na medu	44
 MASO HOVĚZÍ A TELECÍ	 45
Telecí plec na grilu – roláda	45
Steak	45
Steaky na pivu	45

MASO SKOPOVÉ	46
Gruzínský šašlik.....	46
Kroketky	47
Mletý kebab	47
 MASO VEPŘOVÉ	48
Hadi na jehle.....	48
Jáetrové špalíčky.....	49
Jáetrový špíz.....	50
Ledvinkový špíz.....	50
Krkovička v pivní marinádě.....	51
Kroketky	51
Sýrové řízečky.....	52
Vepřová roláda na rožni, nebo na grilu.....	52
Vepřové roládky se zelím.....	52
Vepřový špíz – jehla.....	53
Žebírka na grilu.....	57
 ZVĚŘINA	58
Myslivecký špíz.....	58
 MLETÉ MASO, SMĚSI, UZENINY	59
Drůbeží párečky na grilu	59
Kuličky, placičky	59
Masová směs na rožni	62
Masové kuličky s hermelínem.....	62
Nadívané špekáčky	62
Špízy – šašliky – jehly a jejich varianty	63
Závitky CDD (Co dům dal).....	66
 RYBY	71
Grilované ryby – mořské i sladkovodní.....	71
Dušená ryba s cibulkou v allobalu	72
Javánská ryba.....	73
Krevetový špíz	73

Plátky lososa s petrželkou a máslem	73
Ryba s chilli.....	74
Sardinky na másle.....	74
Sardinky na grilu 1	74
Sardinky na grilu 2	75
Ryba na ostro	75
Špíz z ryb.....	76
Uzená makrela na grilu.....	76
 OVOCE A ZELENINA.....	79
Grilované ovoce.....	79
Ovoce na jehle.....	79
Ovoce na jehle – sladká varianta	81
Baklažánový (lilkový) špíz.....	81
Česnek na grilu	81
Dýně grilovaná s karamelem.....	82
Houbu pečené	83
Houbu plněná	83
Květákový špíz se salámem	83
Paprikový grilovaný salát	83
Rajčata plněná šunkou a sýrem.....	85
Špíz s cuketou a rajčaty.....	85
Zelenina opékaná vcelku	85
 SÝRY	89
Grilovaný hermelín.....	89
 PŘÍLOHY NA GRILU	90
Bramboráčky na grilu	90
Brambůrky na grilu	91
Lívanečky na grilu	91
Nadívané lívance	92
Toasty.....	92
Toasty se sýrem.....	92

OMÁČKY	93
a) připravované zastudena	93
Majonéza základní – pro ty, kdo neradi kupovanou	93
Majonézová omáčka základní	93
Majonéza hořčičná	94
Omáčka celerová majonézová	95
Omáčka česneková k masu	95
Omáčka česneková k dušeným nebo pečeným bramborům	95
Omáčka francouzská s vejcem.....	95
Omáčka hořčičná	96
Omáčka křenová brusinková.....	96
Omáčka křenová smetanová	96
Omáčka ořechová.....	97
Omáčka ořechová k toastům a steakům	97
Omáčka smetanová s chilli	97
Omáčka s nivou 1	98
Omáčka s nivou 2	98
b) připravované zatepla	99
Základní bešamelová bílá omáčka.....	99
— Andaluská omáčka.....	100
Francouzská máslová omáčka.....	100
Chilli omáčka k drůbeži	100
Kokosová omáčka.....	100
Pažitková omáčka	101
Sýrová jednoduchá omáčka.....	101
Syrská omáčka	104
Tuniská omáčka.....	104
NĚKOLIK TYPŮ NA MÉNĚZNÁMÉ SALÁTY	105
Salát celerový s jablky	105
Salát čekankový s jogurtem.....	105
Salát fenyklový	105
Salát fenyklový arabský.....	106
Salát hlávkový – provensálský	106
Saláty okurkové	106
Salát z čínského zelí s houbami	107
Salát hlávkový se sýrem.....	108
A DOBRÁ RADA NAKONEC.....	109