



ZADÁNO PRO MILOVNÍKY SPECIALIT

Až si v letní podvečer sednete doma nebo na chatě k zahradnímu krbu, příjemně unavení celodenní prací na zahrádce nebo ze zajímavé túry, přišla vhodná chvíle popovídat si o nových dojmech, pobesedovat se sousedy, ale také připravit některou z oblíbených specialit letní kuchyně.

Rožněné ovocné a zeleninové pokrmy jsou lehké, zdravé a pro svou neobvyklou, ale lahodnou chuť vítaným zpestřením našeho jídelníčku.

Oblíbené dezerty z rožněného ovoce a zeleniny

Použijeme rajská jablíčka, salátové okurky, meloun, jablka nebo banány. Jablka, okurky a meloun rozkrájíme na silné plátky. Jednotlivé kusy rozložíme na rozpálený rošt. Banány sloupneme až rožněné. Podáváme ochucené čerstvě mletým pepřem nebo vanilkovým cukrem, popřípadě několika kapkami anglického rumu.

Fazolové lusky se slaninou

Mladé, zelené fazolové lusky očistíme a vypereme. Osolíme, opepříme a přiměřený svazeček lusků zavíme do plátku prorostlé anglické slaniny. Podle chuti můžeme ještě při-



OBSAH

Zadáno pro milovníky specialit

Obřad rozdělávání ohně

Stylové zákoutí pro čtenáře červeného kohouta

Krby – kam postavíme krb – čím topit v krbu – příslušenství – přenosný krb

Co bychom měli vědět o grilování

Hezký večer u rožně

Zahradní gril – Ve znamení květináčů

2

3

4–5

6–7

8–9

10–11

12–13

Příruční receptář

Oheň – symbol života

Domácí mini-udírna – Studené omáčky

Podvodníci na roštu

Grilované toasty – pochoutka, která nikoho nezklame

Schůzky s ďáblem – flambírování

Fondue

Koření, brána k úspěchu při grilování

Chutné polévky z kotlíku

Grilovaná drůbež – světová móda

Myslivecká kuchyně

14–15

16–17

18–19

20–21

22–23

24–25

26–27

28

29

30

31