Grilování - 5.díl: Recepty

Vloženo: 21.07.2015 Admin Senzarecepty.cz

Dnes Vám přinášíme poslední díl o grilování. V tomto díle Vám představíme pár receptů z WWW.SENZARECEPTY.CZ

Grilovaný T-Bone steak

Kategorie: Maso

Suroviny	Porce: 1
Sůl	1 špetka
Pepř černý čerstvě mletý	1 špetka
Rozmarýn	1 snítka
Tymián	1 snítka
Šalvěj	1 snítka
Olivový olej	1 lžíce
Hovězí T-bone steak	1 plátek

Doba přípravy:	30 min
Obtížnost:	Snadné
Určen pro:	Bez lepku
Způsob přípravy:	Grilování
Zařazení:	Oběd
Země:	Česká republika
Počet porcí:	1

Postup:

V řeznictví si necháme ukrojit pořádný kus T-bone steaku. Pokud jsme jej před přípravou vložili do lednice, tak jsem vyndáme a necháme 1-2 hodiny odpočívat, aby měl pokojovou teplotu a nenastal zde teplotní šok při grilování.

Pepř spolu s olejem ve kterém jste nechali macerovat bylinky jemně vetřete do masa a nechte chvíli odpočívat. Maso lehce utřete papírovou útěrkou

Rozpalte pořádně gril a maso lehce přitlačíme k mřížce. Grilujeme jej z každé strany 4-8 minut dle stupně propečení, kterého chcete dosáhnout. Maso nikdy neodtrhávejte od mřížky a nechte jej až se samo pustí. Ugrilované maso vložte na talíř, osolte a nechte jej odpočívat, aby se šťáva v masa rovnoměrně rozložila a nevytekla.

Během grilování nepoužívejte vidličku, ale používejte kleště nebo pinzetu. Píchnutím do masa by maso ztratilo šťavnatost.

Grilovaná vepřová žebra + Barbecue omáčka

Kategorie: Maso

Suroviny	Porce: 4
vepřová žebra	0.5 kg
česnek	2 stroužek
barbecue omáčka	250 g
rozmarýn	1 lžíce
světlé pivo	100 ml
med	2 lžíce

Doba přípravy:	60 min
Obtížnost:	Snadné
Způsob přípravy:	Grilování
Země:	Česká republika
Počet porcí:	4

Postup:

Vepřové žebra podél kosti nakrájíme na menší kousky. Barbecue omáčky smícháme s pivem, česnekem,rozmarýnem a medem.
Pomoci tyčové mixéru umixujeme hladkou marinádu, do které vložíme žebra a marinujeme 24 hodin. Před grilováním maso lehce ochutíme solí a pepřem. Na grilu grilujeme z obou stran dozlatova. (v troubě na 200°C cca 35 minut).

Jehněčí kotlety - grilované

Kategorie: Maso

Suroviny	Porce: 4
Jehněčí kotlety	4 ks
Česnek	2 stroužek
Olivový olej	3 lžíce
Tymián	2 lžíce
Šalvěj	1 lžíce
Bobkový list	2 ks
Sůl a pepř	1 ks
Houby	1 hrst

Doba přípravy:	30 min
Obtížnost:	Snadné
Způsob přípravy:	Grilování
Země:	Česká republika
Počet porcí:	4

Postup:

V míse smícháme česnek s bylinkami a olejem, bobkové listy přepůlíme, opepříme, vložíme jehněčí kotletky a necháme minimálně hodinu marinovat. Poté kotletky vyjmeme z marinády a na grilu pečeme asi 7 minut, dle velikosti masa.

Maso vložíme na talíř a na něj položíme houby(směs hub: například penízovky, bedly, hříbky), které jsme si zprudka orestovali na másle.

Podáváme ihned s opečeným bramborem nebo čerstvým bílým pečivem.

Grilovaná zelenina

Kategorie: Přílohy

Suroviny

Lilek	1 ks
Cuketa	2 ks
Paprika zelená	2 ks
Paprika žlutá	2 ks
Sůl	1 špetka
Pepř černý mletý	1 špetka
Olej rostlinný	2 dl
Rozmarýn	1 snítka
Tymián	1 snítka
Česnek	2 stroužek

Doba přípravy:	20 min
Obtížnost:	Snadné
Určen pro:	Bez lepku
Způsob přípravy:	Grilování
Země:	Česká republika

Postup:

Lilek nakrájíme na plátky, které osolíme a necháme cca 15 minut "vypotit". Poté je utřeme kuchyňskou papírovou útěrkou. Papriky a cuketu nakrájíme na plátky. Všechnu zeleninu vložíme do mísy, přidáme snítky rozmarýnu a tymiánu, přepůlené stroužky česneku a zalijeme olejem, osolíme a opepříme. Vše promícháme a necháme uležet.

Zeleninu na papírové útěrce před grilováním necháme okapat od marinády a grilujeme z obou stran.

Grilovaná zelenina je výborná jako příloha z masům, rybám nebo i jako samotná pochutina.

Marinované jelení řízky na grilu

Kategorie: Maso

Suroviny	Porce: 4
cibule	1 ks
červené víno	1 dl
sojová omáčka	1 lžička
hladká mouka	1 lžička
žampióny	100 g
řízky s jelení kýty	4 ks

Doba přípravy:	40 min
Obtížnost:	Obtížné
Způsob přípravy:	Grilování
Země:	Česká republika
Počet porcí:	4

Postup:

Řízky odblaníme, jemně naklepeme, slabě potřeme olejem a lžící vína promíchaného se sójovou omáčkou, posypeme drobně nakrájenou cibuli a kořením a necháme v misce v chladničce 2 dny odležet. Před přípravou z nich setřeme cibuli a koření a řízky osušíme. Na másle osmahneme žampiony nakrájené na plátky, poprášíme je moukou, osmahneme, zalijeme několika lžícemi vývaru, procezenou marinádou, zbylým vínem a sójovou omáčkou, vše osolíme a krátce podusíme. Řízky potřeme olejem a grilujeme na roštu potřeném olejem 4-5 minut, pak je obrátíme, opět potřeme olejem a grilujeme stejnou dobu. Osolíme je, na talířích poklademe připravenou směsí a podáváme s bramborovými kroketami.

Cheese & Bacon (Syr a slanina) burger

Kategorie: Maso

Suroviny	Porce: 1
hovězí maso	130 g
čedar	1 plátek
sladkokyselá okurka	1 ks
olej	1 lžíce
celozrná houska	1 ks
tatarka	2 lžíce
slanina	2 plátek
rajče	2 plátek
sůl	1 špetka
pepř	1 špetka

Doba přípravy:	45 min
Obtížnost:	Snadné
Způsob přípravy:	Grilování
Země:	Česká republika
Počet porcí:	1

Postup:

Hovězí maso umeleme na masovém mlýnku, okořeníme a pořádně promícháme, aby směs byla mazlavá a burgery držely tvar. Vytvoříme z něho placku tenkou cca 1,5 cm a v ledničce necháme 30 minút stuhnou. Na rozpálený gril vložíme maso a pečeme z každé strany přibližně 3-4 minuty (otáčíme jen jednou). Maso necháme cca 5 minut odpočinout a potom z obou stran osolíme.

Žemli rozkrojíme napůl a na grilu obě poloviny opečeme. Na gril vložíme plátky slaniny, opečeme je dokřupava. Na spodní díl natřeme lžíci tatarky, poukladáme plátky rajčat, na plátky nakrájenou okurku, druhou lžíci tatarské omáčky, opečené maso, na něj plátek sýru, opečenou slaninu a přiklopíme žemlí.

Pstruh na rozmarýnu

Kategorie: Maso

Suroviny	Porce: 4
Pstruh	4 ks
Citron	2 ks
Máslo	4 plátek
Rozmarýn	4 snítka
Sůl	2 špetka
Česnek	8 stroužek
Kmín	1 špetka
Olivový olej	4 lžička

Doba přípravy:	45 min
Obtížnost:	Snadné
Způsob přípravy:	Pečení
Země:	Česká republika
Počet porcí:	4

Postup:

Vykuchané, omyté a osušené pstruhy lehce posolíme a pokmínujeme.

Každého pstruha naplníme kolečky citronu, neoloupanými stroužky česneku, vložíme tenký plátek másla a snítku rozmarýnu. Pokapeme citronovou šťávou a olivovým olejem a vložíme na gril.

Pečeme z obou stran.
Podáváme s čerstvou zeleninou a vařenými bramborami nebo bramborovou kaší.