

OBSAH

JAK SI PŘIPRAVIT DOKONALÝ STEAK 9

NEŽ ZAČNETE . . . 13

DALŠÍ DŮLEŽITÉ VĚCI, KTERÉ BYSTE MĚLI VĚDĚT 15

Odpovědnost za informace v knize 15

Historie grilování v Jižní Africe 15

Šťavnatost, měkkost a chuť 16

Doba grilování bývá relativní,
proto si kupte teploměr na maso 16

Míry v této knize 17

Bezpečnostní záležitosti 17

Základní souprava na grilování 19

Vybavte si spíš ingrediencemi pro běžné grilování 21

Bylinková zahrádka 21

HOVĚZÍ – ZNÁMÉ TAKÉ JAKO STEAKOVÉ MASO 22

Rump steak s česnekovým máslem 26

Steak z vysokého roštěnce (Rib-Eye) 28

Jak grilovat steak z hovězí svíčkové (Fillet) 30

Hamburgery na grilu 32

T-bone steak (Porterhouse steak) na italský způsob 34

Hovězí špízy Espetadas z Madeiry 36

Flambovaný pepřový steak z roštěné (Sirloin) 38

Housky prego se steakem 40

Hovězí ohářka v kotlíku 42

JEHNĚČÍ 44

- Kotlety z jehněčího hřbetu 46
- Grilované jehněčí žebírko 48
- Jehněčí špízy s kari (Sosaties) 50
- Grilované jehněčí kotlety Tandoori 52
- Přední jehněčí žebra 54
- Jehněčí kotlety s kari 56
- Řecká jehněčí kýta grilovaná po jihoafricku 58
- Jehněčí kližka (nebo krkovička) v kotlíku 60
- Jehněčí hamburgery 62
- Jak rožnit celé jehně 64

KUŘECÍ 68

- Grilované kuře „naplocho“ 70
- Grilované kořeněné kuřecí kousky 72
- Jak dobře ugrilovat kuřecí křidýlka 74
- Grilování kuřecích prsíček a příprava kuřecích hamburgerů 76
- Kuřecí hamburgery se sýrem feta a sušenými rajčaty 78
- Rotherhamburger 80
- Kuře po portugalsku 82
- Kuře pečené v uzavřeném grilu 84
- Kuřecí kotlík (Potjie) s kari 86
- Kuřecí salát Caesar 88
- Ta nejlepší Kuřecí tikka masala 90

KLOBÁSKY 92

- Klobása boerewors (malá grilovací klobáska) v pečivu s rajčatovou chilli čalamádou 94

RYBY A PLODY MOŘE 96

- Grilování celé otevřené ryby 98
- Grilování celé zavřené ryby 100
- Grilování pamakrely jižní (Snoek) 102
- Batáty – sladké brambory (Soetpatat) 104
- Langusta na citronovém másle s česnekem 106
- Krevety peri-peri 108
- Filety z bílých ryb v marocké marinádě chermoula 110
- Slávky v česnekové omáčce s bílým vínem 112
- Grilovaný losos se šťouchanými brambory 114
- Paella 116
- Těstoviny s ančovičkami a pekanovými ořechy 118

VEPŘOVÉ 120

- Grilovaná vepřová žebírka na medu 122
- Vepřové kotlety v paprikové marinádě 124
- Plátky z vepřové krkovičky v marinádě teriyaki 126

OMÁČKY 128

- Madagaskarská omáčka ze zeleného pepře 130
- Omáčka Monkeygland 130
- Žampionová omáčka 132
- Hořčičná omáčka 132
- Omáčka peri-peri 134

- Omáčka teriyaki 136
- Omáčka z černého piva 136
- Omáčka chimichurri 138

GRILOVÁNÍ V KOTLÍKU 140

- Typy kotlíků 141
- Příprava nově koupeného kotlíku k použití 142
- Údržba 142
- Drobivá kaše (Putu pap) v kotlíku (známá rovněž jako Krummelpap) 144
- Tuhá kaše (Stywe pap) v kotlíku 146
- Lasagne z grilovaného masa v kotlíku 148
- Těstoviny Puttanesca v kotlíku 150

ZELENINA 152

- Brambory pečené na uhlících 154
- Cibule v uhlících 154
- Kukuřice (kukuřičné klasy) 156
- Tykev s náplní 158
- Opékané brambory (Bratkartoffeln) – německá klasika 160
- Zelenina na špízích nebo na grilovací párně 162
- Žampionové hamburgery 164
- Grilovaný lilek 166

PEČIVO 168

- Tradiční grilované toasty 170
- Grilované housky 172
- Chléb z hrnce (Pot bread) 174
- Česnekový chléb 176

SALÁTY 178

- Bramborový salát 180
- Těstovinový salát s kari 182
- Řecký salát 184

DEZERTY 186

- Grilovaný banán a karamelizovaný ananas 188
- Zmrzlina s čerstvým karamelovým toppingem 190
- Flambované broskve 192
- Marshmallow s čokoládovým toppingem 194

CO JE UZAVŘENÝ GRIL? 197

A NAKONEC... 199

REJSTŘÍK 200