

GRILOVÁNĚ, DĚL DRUHĚ

ĀĀEtrtek, 07 ĀĀĀ-jen 2010

Všechno muĀĀe bĳt pĀĀipravovĀno na plochem ĳrilu. Jen velikost urĀĀuje, nebo omezuje širokĳe moĀĀnosti jeho pouĀĀitĳ. A nic neposlouĀĀĳ lĳpe k rozprouĀĀnĳ zĀbavy, neĀĀ barbecue uprostĀĀed hostĳ, kde kaĀĀdĳ mĀ moĀĀnost p vlastnĳ raĀĀnĳi. Lidĳ i rĀdĳ sledujĳ a pozorujĳ pĀĀipravu a oĀĀuchĀvajĳ nastĀvajĳci dobroty.

A na zĀvĀr se na nĀm ještĀĀ dĀ uvaĀĀit konev ĀĀaje nebo kafe, aby spokojenost byla ųplnĀ. Barbecue je svou vysokou teplotou pĀĀĳmo ideĀlnĳ k pĀĀipravĀ orientĀlnĳch jĳdel, kde jsou ingredience rychle a za stĀleho mĳchĀnĳ (V Americe stir-fry, ĀĀili mĳchej a smaĀĀ) pĀĀipravovĀny na hlubokĳe pĀnvi nebo ve speciĀlnĳ s obĳm dnem, kterĳe se ĀĀmĳkĀ vok.

Hibachi, nejzĀkladnĳjšĳ, nejjednoduššĳ a nejefektivnĳjšĳ gril:

Docela zvlĀštĳm druhem grilu, alespoĀĀ historicky, je Hibachi (ĀĀti Hibaši), coĀĀ v japonštĳnĀ znamenĀ ohnivou nĀdobu, ĀĀi nĀdobu s ohnĀm. Je to pĀĀenosnĳ hoĀĀĀk na dĀĀevĀĀnĳ uhlĳ, pĀĀvodem snad z ĀĀĳny, byl pouĀĀĳvĀn po staletĳ po celĳm Orientu, kde slouĀĀil jako malĀ kamĳnka k vytĀpĀnĳ mĳstnostĳ, na vaĀĀenĳ ĀĀaje i jako sporĀk vaĀĀenĳ. Na DĀlnĳm vĳchodĀ lze najĳt Hibachi vyrobenĀ i z tak nezvyklĳch materiĀĀ, jako je porcelĀn, bronz i dĀĀevo. V japonšem domĀ jsou vĀĀdy aspoĀĀ tĀĀmi Hibachi, populĀrnĳ jsou kruhovĳho tvaru, kde ĀĀhoucĳ uhlĳ tvoĀĀmĳ krĀter tolik milov FudĀĀijamy. Hibachi se svou jednoduchostĳ pĀĀĳmo podbĳzĳ k pouĀĀitĳ v modernĳm domĀ, pri sprĀvnĳm a nekouĀĀmĳ se mĀĀĀe pouĀĀĳvat i uvnĳtĀm. ZĀkladnĳ popis je pro všechna Hibachi stejnĳ, bez ohledu na tvar ĀĀi materiĀl. Ods dolĀ, toto jsou souĀĀsti: GrilovĀcĳ mĀĀĀĀka, zpravidla litinovĀ, s dĀĀevĀĀnĳm drĀĀadlem, aby bylo bez popĀlenin moĀĀn stranou - pro zapĀlenĳ ĀĀi zvyšenĳ nebo snĳĀĀenĳ. DĀle drĀĀĀk, do kterĳho se mĀĀĀĀka zaklesne a dovoluje upravit vĳšku 7 - 10 cm nad ohnĀm. OheĀĀ, vlastnĀ ĀĀhnoucĳ dĀĀevĀĀnĳ uhlĳ, leĀĀĳ na opĀt litinovĳm roštu, takĳe vĳndĀvacĳm (kvĀli ĀĀištĀĀnĳ). Spodnĳ ĀĀĀst - popelnĳk, mĀ seĀĀiditelnĀ dvĳĀka pro pĀĀĳvod vzduchu a mĳsto, kam s namuchlĀ papĳr pro zapĀlenĳ.

A bych vĀs neobtĀĀĀoval jen a jen teoriĳ, pĀĀĳdĀm vĀm sem zas jeden z mĳch oblĳbenĳch receptĀĀ: Grilovanĳ vepĀĀm kotlety s lilkem a rajĀĀaty

Zelenina je pĀĀĳloha, doporuĀĀuje se zĀĀĳt s nĳ:

- 1 lilke, nakrĀjenĳ na 1/2 cm silnĳe plĀtky
- 3 velkĀ rajĀĀata, takĳe nakrĀjenĀ na plĀtky
- velkĀ cibule
- 5 strouĀĀkĀĀ ĀĀesneku
- 1 dl ĀĀervenĳho vinnĳho octa
- špetka cukru
- 2 lĀĀice olivovĳho oleje
- 3 lĀĀice petrĀĀelky nadrobno krĀjenĳ
- 3 lĀĀice ĀĀerstvĳe bazalky na nudlĳĀky pokrĀjenĳ

Zeleninu posolte a opepĀĀete, potĀĀete olejem a grilujte aĀĀ je hnĀĀdĀ a mĀĀkĀ. Potom nasekejte nadrobno a smĳchejte mĳsce s všim ostatnĳm. PĀĀĳkryjte a udrĀĀujte v teple, aĀĀ je maso pĀĀĳraveno.

A teĀĀ pĀĀĳprava kotlet:

- 6 kotlet s ĀĀi bez kosti
- sĀĀ a pepĀĀ podle chuti
- 5 strouĀĀkĀĀ ĀĀesneku
- 1 menšĳ cibule na jemnĳe plĀtky nakrĀjenĀ
- 1 dl ĀĀervenĳho vinnĳho octa
- 1 dl olivovĳho oleje

OkoĀĀĀte kotlety solĳ a pepĀĀem, potĀĀete smĀĀsĳ drcenĳho ĀĀesneku, oleje a octa. Marinujte nejmĳnĀ 30 minut, radĳ pĀĀĀes noc. Grilujte na nepĀĀĳmĳm ohni, to znamenĀ, ĀĀe pĀĀĳmo pod masem se netopĳ, do doby, neĀĀ je maso zlatohnĀĀ.

Maso dejte na talířTM a na kaš³/₄dou porci hromádku zeleninové směsi.

A jako vždycky vám přeji dobrou chuť, vážený Michal
Další spoustu receptů najdete v mé Grilovací kuchařce