

GRILOVANĀ• ZELENINA PODLE FLO

ĀEtrtek, 16 Āerven 2016

Kdo chce bŷt jen trochu modernĀ, uĀ¾ je hrdŷm majitelem grilu. Ti nejdĀtší borci z nĀj kaĀ¾dŷ rok na jaĀ™e ometou p poĀ™ĀdnĀ ho rozpĀlĀ, usuší si na nĀm pĀr plĀtkĀ kuĀ™eciho masa, opeĀou doĀerna dvĀ klobĀsky nebo Pepu v alobalu a po zbytek sezony na nĀj ochotnĀ zapomenou – tedy pokud nenĀ kdo, komu by bylo zĀhodno demonstrovat mĀru modernĀ vybavenosti tĀto domĀcnosti a zbĀhlost pĀna domu v disciplĀnĀ grilovĀnĀ.

Pokus o ohromenĀ hostĀ tĀmto zpĀsobem nemĀm na mysli a uĀ¾ vĀbec nemĀ Ā¾u zaĀinajĀcĀ kuchaĀ™ce doporuĀit nĀco takovĀho pokoušela sama. NechĀm stranou make-up, kterŷ se nad Ā¾Ārem grilu roztĀkĀ pĀ™Āmo ukĀzkovĀ a hosty sice pĀ™Āvede do nĀmĀho ŷĀsu, ale vĀs zase do Ā™eĀĀ. Je tu ještĀ otĀzka ostatnĀch dĀleĀitŷch ku pĀ™Āprav, aby maso na stole nezĀstalo zcela opuštĀnĀ. ChlĀb se sĀm nenakrĀjĀ ani neodnese na stĀl, jak jste jistĀ dĀvno zjistili z vlastnĀch zkušenostĀ. Dresinky se neumĀchajĀ, zelenina se neoĀĀstĀ, salĀty se samy nepĀ™ĀpravĀ, hoĀ™eice se sama nekoupĀ. A zcela jistĀ taky vĀm a mnohokrĀt jsem se o tom pĀ™esvĀdĀila, Ā¾e ani ubrousky jen tak z vĀle a vlastnĀho rozhodnutĀ nenaskĀĀou na stĀl.

VenkovnĀ grilovĀnĀ je prostĀ koncert pro dva hostitele. PlnĀ zĀvisĀ na ochotĀ muĀ¾skĀ poloviny domĀcnosti zapojit se do procesu, od vystĀhovĀnĀ pavoukĀ aĀ¾ po zĀvĀreĀnĀ vypucovĀnĀ vychladlĀho pĀ™Āstroje. Jemu pak nĀleĀĀ chvĀla za zkrocenĀ ohnĀ a vŷbornĀ opeĀenĀ maso. Co na tom, Ā¾e intenzivnĀ podpĀrnou a pĀ™Āpravnou fĀzi obstrarala druhĀ polov pĀru. Tak velĀ nezvratnĀ dynamika grilovĀnĀ. TakĀ¾e milĀ dĀmy, pokud se pĀ™es to všechno touĀĀte ukĀzat u grilu a dokĀzat obecnstvu, Ā¾e i vĀm prĀvem nĀleĀĀ chvĀla vĀtšĀ neĀ¾ obykle, mĀm tu pro vĀs tĀ™Ā snadnĀ recepty na tĀma grilovĀnĀ zelenina. Jsou ovĀĀ™enĀ, oblĀbenĀ, velmi rychlĀ, lehkĀ, snadnĀ a uchvacujĀcĀ. NemusĀte se bĀt, Ā¾e by zĀstaly na stole, vidĀla jsem mnoho muĀ¾Ā, kterĀ do nich nedoĀkavĀ boĀ™Ā svĀ lĀce a vidliĀky. VyĀkejte nestĀ™Āenŷ okamĀĀik u grilu, opĀsejte se apartnĀ zĀstĀrkou, pĀ™ĀiskoĀte a uĀ¾ijte si svou chvĀli grilovĀnĀ slĀvy. 1. Gril zelenina v marinĀdĀ

TĀĀko se tomu vĀĀ™Ā, ale i kĀ™ehkĀ zelenina je v Ā¾Āru grilu znĀnĀ odolnĀ. VydrĀĀi toho opravdu dost a nemusĀ kontrolovat kaĀ¾dŷch deset vteĀ™Āin. Dokonce jĀ slušĀ ĀĀsteĀnĀ pĀ™ĀpĀlenĀ aĀ¾ do stavu puchŷĀ™kĀ. Obavy z ho pustĀte k vodĀ.

JestliĀ¾e vĀš gril umoĀ¾Āuje nastavenĀ na pĀ™ĀmĀ i nepĀ™ĀmĀ grilovĀnĀ (vĀc o tom v ĀolĀnku o GrilovĀnĀ bez tu jsem tu napsala pĀ™edloni), rozhodnĀ jdĀte do prudkĀho a pĀ™ĀmĀho Ā¾Āru. No a pokud mĀte jen zĀkladnĀ gril, tak u nĀj stejnĀ jinŷ zpĀsob grilovĀnĀ nepĀ™ĀpadĀ v ŷvahu. Na grilovĀnĀ se hodĀ pĀ™edevšĀm cukety, papriky a lilky. T vše nakrĀejte na plĀtky silnĀ kolem pĀl centimetru, oĀištĀnou papriku pĀ™ekrĀejte na velikost vĀtšĀho sousta. Tohle vše poloĀte na Ā¾havou mĀ™ĀĀku grilu. Jen tak, nasucho, bez jakĀhokoli oleje. Kdy zeleninu pĀ™edem naloĀĀte do marinĀdy, tak v horku potom zbyteĀnĀ zniĀĀte všechny ty jemnĀ panenskĀ oleje i ĀerstvĀ bylinky. ProstĀ zeleninu opeĀte jen tak, suchou, dokud se jĀ zespodu nevytvoĀ™Ā nahnĀdlŷ obtisk grilovĀcĀho roštu. Potom ji otoĀte a ugrilujte naprosto stejnŷm zpĀsobem i z druhĀ strany. Jen papriku stĀĀĀ grilovat po jednĀ stranĀ, a to slupkou dolĀ. Horkou zeleninu odklĀdejte do misky. Jde to rychle, takĀ¾e neĀ¾ všechnu zeleninu opeĀete, vydrĀĀĀ teplĀ. Teprve nynĀ vše ochuĀte, jak je libo. VlaĀnĀ grilovĀnĀ zelenina dobĀ™e pojme a nasaje všechny chutĀ. PĀ™edevšĀm zalijte dobrŷm olivovŷm olejem a jemnĀ osolte. PĀ™ĀhoĀte jakĀkoli ĀerstvĀ ne sušenĀ bylinky, drcenĀ koĀ™enĀ. Jindy mĀĀ¾ete pro zmĀnu nakonec vmĀchat i trochu vinnĀho octa, tĀm vznikne tep

grilovaný zeleninový salát. No a pokud máte rádi bazalkové pesto, neobávejte se ho použít místo oleje, jakékoli další dochucení není třeba. 2. Grilované plněné papriky Následující plněné papriky opět nejraději grilujte a krátce, jen nechte se sýr rozpustí. Je to můj oblíbený kousek, ke kterému jsem přišel v jednom kempu na Sázavě. Od té doby myslím na nocování ve stanu hned nezavrhnu a aspoň ji zvalím.

Neváhejte touto lahůdkou obdarovat své blízké i po zbytek roku, mimo grilovací sezónu a v nevlídném počasí.

Gril vyměňte za troubu rozpálenou na 200 stupňů, včetně ostatní zůstává stejné.

Pro 4-6 osob budete potřebovat:

- 6 zelených nebo červených podlouhlých paprik (nikoli širokých baculatých kapií)
- 200 g mozzarely
- 100 g pravé české fety
- 5 snítek máty

Papriky zvenku dobře opláchněte a pak je i se stopkou podélně rozkrojte na poloviny. Malým nožičkem opatrně vyjměte jádřinec se semínky, ale tak, aby stopka stále zůstala na místě a nepřeskočíte o ni. Vzniknou vám tak praktické paprikové lodičky.

Mozzarellu slijte z nálevu a nakrájejte na kostičky velikosti lískového ořechu. Fetu rozdrobte, mátu oberte ze

stonk a nasekejte nahruho. Sýry a mátu promíchejte, zlehka dosolte, pokud je to nutné, a touto směsí naplňte papriky.

Položte na rozpálený gril, pochopitelně slupkou dolů a sýrovou náplní nahoru. Grilujte, jen co se sýry rozteou a povoleně zhruba 5 minut. Nelekněte se, že mozzarella pustí vlivem tepla spoustu mléčné tekutiny, má to tak být. Než se tak stane, zespodu se papriky opeou tak akorát, aby ušly pár sešehlých puchů z horka. Sejměte papriky z grilu a na minut stát a odpoivat. Vátnina uvolněné tekutiny se opřt vsákne do sýra (pokud by snad něco pčesto zbylo, klidně vodu slijte). Poté můžete směle podávat. Je-li libo a vaš hosté to pčivítají, ješ papriky jemně posypte a polaskejte drcenými čili lupínky.

3. Grilovaný Caesar salát

Na Caesar salát jsou potřeba 2 věci: římský salát (a žádný jiný) a zálivka z majonézy, esneku, parmazánu a sardel. Nevěděli byste, co se salátovými listy udělá krátký pobyt na rozpáleném grilu. Ano, i salát může patřit do kategorie zvané grilovaná zelenina. To si tak vezmete hlávkou římského salátu, sejměte z ní poškozené větvičky listy, a pak je celou rozkrojíte napůl. Rozkrojenou stranou dolů ji položte na gril a vyčkáte minutu, nanejvýš dvě, než se jí udělají hnědé stopy od horkého roštu. Tohle lokální grilování, téměř až sešehnutí, dodá listům zvláštní nasládlou chuť, taky maličko změkne. Pak už stačí jen poloviny hlávek rychle nakrájet na nudličky na kde bokem na prkynku, naházet do misky a smíchat se zálivkou, kterou jste si připravili předem a nyní ji máte po ruce. Na zálivku vezměte a dobře promíchejte:

- 4 lžíce majonézy
- 1 lžičku sardelové pasty (anebo vidličkou dobře rozšouchejte 1-2 ančovičky)
- 1 rozetřený stroušek esneku
- 2 lžíce strouhaného parmazánu
- 1 lžičku (nebo víc čili mí) bílého vinného octa – čte se chutí

K Caesar salátu patří pochopitelně též krutony z bílého pečiva, a i ty můžete vyrobit na grilu. Já to s oblibou dělám, je nakrájím kousek větvičky bagety na centimetrové plátky, po obou stranách je zlehka pokropím olivovým olejem, jemně osolím, opeřím, posypu sušenými provensálskými bylinkami a naskládám na provizorní tácek, který jsem si vyrobila ze dvou vrstevlobalu. Tenhle tácek položím na gril a chvíli nechám pečivo po obou stranách zezlátnout. V tenhle okamžik nikam neodcházím, pečivo je třeba hlídat. Jakmile se spálí, není o co stát. Na talíři ješ salát zasypu dalš trochou parmazánu, až už strouhaného, nebo hoblinkami.

FLORENTÝNA