



Obsah

Maso & drůbež 6

Ohniště – čistá romantika – maso připravené na grilu je všeobecně oblíbené. Řízky, steaky, kotlety a uzeniny. Avšak i ostatní druhy masa se po očištění kořením stanou delikatesou.

Ryby & dary moře 48

Cit v konečcích prstů – ryby a dary moře připravené na dřevěném uhlí mají vynikající, s ničím nesrovnatelnou chuť. Maso, osmahnuté na povrchu pruckým žářem, zůstane šťavnaté.

Zelenina & brambory 68

Potěšení i bez masa – bohužel až příliš zřídka se na grilu objeví zelenina, houby a další plody ze zahrady a polí. Přesto však dokážou svést dokonce i zaryté milovníky masa.

Dipy & omáčky 92

Vše předchází a k tomu – dipy a grilovací omáčky z vlastní kuchyně chutnají mnohem lépe než kupované – provázejí každý grilovaný pokrm.

Saláty & přílohy 110

A na konec – ošátka bohatě naplněná různými druhy pečiva tvoří nejdůležitější přílohu. Avšak na odbyt jdou vždy i pestré saláty a nakládána zelenina.

Tipy a triky pro perfektní grilování 128

Slovníček 138

Rejstřík receptů od A–Z 140

Rejstřík podle kapitol 143