

Úvod	7
Co, kdy, k čemu a v čem	9
Výběr grilu	11
Lávové kameny	11
Elektrické grily	12
Grilujeme na otevřeném ohni	12
Zatápíme v grilu	13
Co budeme při grilování a rožnění potřebovat	14
Nezbytný alobal	15
Jak a čím kořeníme	16
Marinády	23
Ochucená másla	30
Pesta a dipy	33
Teplé omáčky	40
Aperitivy a koktejly	41
Předkrmy, sýrové chuťovky a toasty	43
Konečně grilujeme a rožníme	47
Přehled přibližných časů grilování potravin	47
Grilujeme a rožníme ryby	48
Grilujeme kuřecí, krůtí, kachní, králičí maso a zvěřinu	48
Rožníme celá kuřata, kachny a králíky	49
Grilujeme maso jatečných zvířat – telecí, hovězí, vepřové, jehněčí, skopové a vnitřnosti	49
Rožnění větších kusů masa a rolád v grilech se zařízením pro otáčení	49
Recepty	
Ryby	50
Drůbež a králík	53

Telecí a hovězí maso	58
Vepřové maso	60
Jehněčí a skopové maso, zvěřina	62
Mleté maso	65
Uzeniny	71
Špízy, rožně, rolády	73
Přílohy	90
Brambory	90
Pečivo	91
Houby	92
Zelenina a ovoce	93
Saláty a zeleninové pochoutky	96
Zeleninové saláty	96
Zeleninové pochoutky	101
Saláty z brambor, obilovin a luštěnin	103
Ovocné saláty	107
Dezerty a moučníky	109
Nápoje na rozloučenou	119
Studené nápoje	119
Koktejly (s mlékem, smetanou, zmrzlinou)	120
Teplé nápoje	122
Uzení v domácnosti	124
Jak udíme a co potřebujeme	124
Uzení ryb	126