

Obsah

Úvodem	5
--------------	---

KAPITOLA PRVNÍ:

NENÍ GRIL JAKO GRIL	9
----------------------------------	----------

Domácí grily	9
---------------------------	----------

Venkovní grily	11
-----------------------------	-----------

Rady pro rozdělávání ohně	16
--	-----------

Kdy a jak začít grilovat?	17
--	-----------

Potřebné vybavení aneb co nesmíte zapomenout koupit	20
--	-----------

Hlavní zásady při výběru surovin a při grilování	21
---	-----------

Jak dlouho grilovat?	34
-----------------------------------	-----------

Příprava masa ke grilování	35
---	-----------

Grilování v alobalu nebo v pergamenu	37
---	-----------

KAPITOLA DRUHÁ:

ÓDA PŘEDEVŠÍM NA ŽIVÁŇSKOU	39
---	-----------

KAPITOLA TŘETÍ:

RECEPTÁŘ	47
-----------------------	-----------

Vepřové maso	47
---------------------------	-----------

Hovězí a telecí maso	60
-----------------------------------	-----------

Skopové, jehněčí a kůzlečí	64
---	-----------

Směsi různých druhů masa	70
Drůbež	72
Králík	83
Zvěřina	88
Ryby sladkovodní	93
Ryby mořské a různé dary moře	97
Vnitřnosti	102
Mleté maso – uzeniny – zelenina	105
Grilované toasty	109
Sladkosti a ovoce	114
Kontaktní gril	116
Omáčky studené	120
Ochucená másla	125
Směsi koření	129
Ochucené oleje, octy a zeleninové saláty	131
Rady na závěr	145
Abecední rejstřík receptů	146