

101 PRAKTIČKÝCH RAD

STRANY 8-24

GRILOVÁNÍ – JAK NA TO

- 1Co to je grilování?
- 2Kam umístit gril
- 3Různé druhy grilů
- 4Potřeby k zapálení grilu
- 5Příprava ohně
- 6Pomocí podpalu
- 7Pomocí podpalovače
- 8Pomocí podpalovací tekutiny
- 9Pomocí elektrického zapalovače
- 10Použití kamínků
- 11Kdy můžete začít vařit
- 12Ovonění kouřem
- 13Řežavé uhlí
- 14Středně horké uhlí
- 15Horký popel
- 16Otevřený gril
- 17Uzavřený gril
- 18Použití odkapávací misky
- 19Opékání masa
- 20Grilovací nástroje
- 21Jak zvýšit žár
- 22Jak snížit žár
- 23Ukončení grilování
- 24Další použití starého uhlí
- 25Čistění grilu po použití

STRANY 25-34

MARINÁDY A POTÍRÁNÍ

- 26Proč marinovat
- 27Maso, drůbež, zvěřina
- 28Ryby, koryň a měkkýši
- 29Syrová zelenina
- 30Mašlovačky ze zeleniny a koření
- 31Základní vinná marináda
- 32Citronovo-bylinková marináda
- 33Sladká hořčičná marináda
- 34Kořeněná mexická marináda
- 35Japonská marináda terijaki
- 36Čínská marináda hoisin
- 37Indonéská marináda
- 38Indická marináda tikka masala
- 39Nakládání na sucho
- 40Kajunská směs
- 41Pasty a omáčky
- 42Povrchová úprava při pečení
- 43Omáčka z manga a hořčice
- 44Mexická pasta s čili



STRANY 35–40

GRILOVÁNÍ ZELENINY

- 45 Předvařování zeleniny
46 Brambory pečené na ohni
47 Šalotka pečená na ohni
48 Rybízová rajčata opékaná na ohni
49 Klasická grilovaná zelenina
50 Středozemní špízy
51 Grilovaný chřest
52 Grilované plátky lilku
53 Topinky



STRANY 41–47

GRILOVÁNÍ RYB

- 54 Délka pečení a vaření ryb
55 Jak ryby připravovat
56 Grilovaní celých velkých ryb
57 Balení ryb do vinných listů
58 Grilované sardinky
59 Krevety na thajský způsob
60 Ryby z řeckých ostrovů
61 Špíz z mořského časa
62 Grilovaný losos s pörkem
63 Mečoun s annatto a čili
64 Ryba s kajunským kořením
a tykvíčky

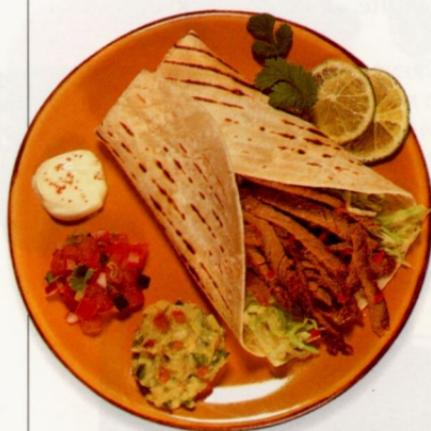
STRANY 48–53

GRILOVÁNÍ DRŮBEŽE

- 65 Délka přípravy kuřete
66 Jak zjistíme, že je kuře hotové
67 Kuře po toskánsku
68 Kuřecí křídla sataj
69 Plněná kuřecí prsa
70 Kuře s houbami
71 Kuřecí špíz tikka
72 Jak drůbež upéci rychle
73 Kuřátka narychlo s bylinkami

GRILOVÁNÍ MASA

- 74.....Jak dlouho se peče
 75Ryze americká žebírka
 76.....Klasický hamburger
 77Vybrané uzeniny
 78.....Marocký jehněčí špíz
 79.....Jehněčí pečené na kmíně
 80Fajitas
 81.....Hovězí špíz
 82.....Hovězí řezy po toskánsku
 83.....Vepřové na thajský způsob



MÁSLA, OMÁČKY, PŘÍLOHY

- 84.....Kořeněná másla
 85.....Jak dlouho másla vydrží?
 86.....Hořčicové máslo s rozmarýnem
 87Máslo s černými olivami a šalvějí
 88.....Máslo se sušenými rajčaty
 a bazalkou
 89Šalotkové máslo
 90Máslo s koriandrem a čili
 91Indonéská ořechová omáčka
 92Mojo rojo
 93Omáčka aioli s červeným čili
 94Omáčka raita z okurek a jogurtu
 95Dábelská grilovací omáčka
 96Thajská omáčka
 97Mexická omáčka guacamole
 98Salsa
 99Smažené fazole
 100Salsa z černých fazolí
 101Kořeněný pilaf ze Středního
 východu

REJSTŘÍK 70

