



**Liam Thompson**

# **GRILOVÁNÍ**

Jednoduché recepty z celého světa



**Splendidum družstvo**

## **COPYRIGHT**

© **Liam Thompson**

**GRILOVÁNÍ**

Autor: Liam Thompson

Vydalo: Splendidum družstvo

1. el. vydání

Vražné, Hynčice 2020

Česky

978-80-88394-96-9 EPUB

978-80-88394-97-6 MOBI

978-80-88394-98-3 PDF

# Obsah

## ÚVOD

### 1. SPOJENÉ STÁTY AMERICKÉ

2. Grilované vepřové sendviče

3. Grilovaná vepřová kotleta, která zvítězila v soutěži v Texasu

4. Sladká a pikantní omáčka na grilování z Kalifornie

5. Recept na grilované vepřové maso z Jihu USA

6. Texaský uzený hovězí hrudník - Marinované vepřové maso se smetanou - Vepřové špízy v marinádě s minerální vodou

### 7. JIHOAFRICKÁ REPUBLIKA

8. Hovězí s chakalakovou marinádou - Chakalaka - Grilovaná ryba

### 9. ALBÁNIE

10. Salcë Barbeque omáčka na grilování - Vepřový kebab v kefiru - Vepřové maso s majonézou

### 11. MAROKO

12. Grilování na marocké cestě

### 13. ČERNÁ HORA

14. Negush prshut (hovězí maso se zázvorem) - Maso v jogurtové marinádě - Maso s kiwi dresinkem

### 15. GUAM

16. Kadon Pika z kuřecího masa - Kokosové bonbóny

### 17. BENGÁLSKO

18. Oblíbený bengálský recept na grilování kuřecího masa - Kuřecí špíz na grilu - Jehněčí žebra na grilu

### 19. BULHARSKO

20. Vepřová panenka s kořením a hořčicí - Grilované žampiony s lahodnou marinádou - Grilovaná zelenina s balsamickou marinádou

### 21. ČÍNA

22. Grilování pro děti - Hovězí jazyk Yam - Vepřová žebírka v omáčce z černého pepře

23. Kuřecí křídla BBQ s pikantními arašídami - BBQ vepřové - BBQ kachna

24. DÁNSKO

25. Vepřová panenka na grilu - Grilovaná kukuřice - Grilované tygří krevety na květáku se špenátem

26. FILIPÍNY

27. Recept na vepřové grilované tyčinky

28. FINSKO

29. Hořčičná pivní omáčka na grilované maso - Kuřecí filet s medem - Vepřový šašlik s lusky - Grilovaný pstruh

30. HOLANDSKO

31. Krevetové špízy z grilu - Losos s grilovanými bramborami - Salát s mangem a papájou

32. IRSKO

33. Kuřecí satay hole s okurkovým salátem - Makrela Wraps - Moreanské hovězí špízy

34. ITÁLIE

35. Chobotnice na grilu - Hovězí špízy s tzatziki omáčkou - Květák na grilu

36. JAPONSKO

37. Spousta koriandru a křupavé kuře - Grilované kaštiny - Grilovaná jablka - Smažené javorové listy

38. MAĎARSKO

39. Pikantní marinovaná panenka - Grilovaná cuketa - Maďarský guláš na grilu

40. MONGOLSKO

41. Grilované játra s cibulí a mrkví - Grilovaný steak z koňského masa - Grilovaná kuřecí křídla potažená Coca Colou

42. PORTUGALSKO

43. Grilovaná zelenina - Vepřová panenka s grilovaným jablkem - Grilované krůtí klobásy

44. Grilované fíkové tousty - Míchaná grilovaná zelenina - Grilované broskve a řecký jogurt

45. RUSKO

46. Grilované maso se zeleninou - Mleté maso se švestkovou omáčkou - Kuřecí stehýnka v sójové medové marinádě - Vepřové maso v pikantní marinádě

47. ŠPANĚLSKO

48. Grilovaná kuřecí prsa - Grilovaný kuřecí španělský tapas - Králík na

grilu

49. ŠVÉDSKO

50. Grilovaný HALLOUMI hamburger - Grilovaná řepa s CHÈVRE

51. TURECKO

52. Jednoduchá úprava makrely na grilu - Grilovaný losos s klíčky čočky -  
Grilovaný salát ze svíčkové

*MALÉ TRIKY PŘI GRILOVÁNÍ*

# ÚVOD

Obliba grilovacích večírků stoupá. Grilování spojuje lidi s různými zájmy. Rodinné oslavy, firemní večírky, studentské pikniky v přírodě jsou často doprovázeny grilováním. Dokonce i úspěšní podnikatelé připravují o víkendu grilování pro obchodní partnery, bez obleku, se sklenkou whisky v ruce.

Vědci našli důkaz použití prvních zařízení pro vaření masa v plamelech před 3–6 tisíci lety. Od té doby lidstvo hledalo způsoby, jak tyto nástroje vylepšit. V Evropě byl špíz používán po celá staletí pro úpravu masa.

Po objevení Ameriky se všechno změnilo. V procesu kolonizace pevniny se Evropané setkali s novou kulturou původních obyvatel a přijali jejich zkušenosti s přípravou pokrmů.

Dokonce i v předkolumbovských dobách kmeny amerických Indiánů používaly k přípravě masových pokrmů zařízení vyrobené z větvíček, které připomínaly rošt zvaný „Barbacoa“, který sloužil jako základ pro „grilování“.

Téměř před dvěma stoletími začala obliba grilování ve Spojených státech. Kempingové výlety, setkání skautů a dokonce i politické události byly zpestřeny šťavnatým grilovaným masem. V důsledku popularity grilování v Americe se začaly otevírat specializované grilovací bary a konaly se každoroční festivaly.

Vzhled grilu se radikálně změnil v roce 1952. Američan George Stephen pracoval jako svářeč v ocelárně bratří Weberů na zakázce na výrobu lodních bójí. Při pohledu na lodní bóji dostal skvělý nápad. Rozdělil kovovou část na dvě poloviny, spodní použil jako kotel, přivařil k ní tři nohy a horní část využil jako poklop. Stephenův vynález se stal prototypem moderního grilu.

Moderní grily i nadále procházejí změnami vzhledu a designu. Je to kvůli zvýšeným požadavkům uživatelů. Móda používání grilu se rozšířila po celé planetě.

# 1. SPOJENÉ STÁTY AMERICKÉ

Americká kuchyně je spojením různých ingrediencí, návyků a stylů, které s sebou přinesli Evropané kolonizující země Severní Ameriky. A rostl spolu s novým přílivem emigrantů během 19–20 století. Každý přinesl něco jiného, a proto je americká kuchyně tak rozmanitá. Až do 19. století však ve Spojených státech dominovaly anglické kulinářské tradice.

Jídlo ve Spojených státech může být úžasné nebo strašné – a níže uvedená fakta o amerických stravovacích zvyklostech to dokazují.

1. Stravování ve fast foodech praktikuje 40 procent Američanů.

Oběd by měl být přestávka v pracovním procesu, ale pro většinu lidí je to čas na nedodělanou práci.

2. Američané průměrně vaří jen 30 minut denně.

3. Den nezávislosti USA se obvykle slaví venku s grilováním a tradičními hamburgery, párky v rohlíku, bramborovým salátem, koláčem v podobě americké vlajky a zmrzlinou.



4. Mnoho Američanů rádo konzumuje pokrmy se svým milovaným společníkem – s mobilním telefonem. Průzkumy ukazují, že 43 procent Američanů si využívá jídlo jako způsob, jak dohnat další aktivity, jako jsou sociální média, televize a čtení.
5. Zhruba jedna třetina Američanů se vyhýbá lepku.
6. Snídaně je vzácností. Každý den si ji dopřeje jen 26 procent Američanů.
7. Většina dospělých si jako předkrm zamilovala kuřecí křídla.
8. V současné době si americká populace dopřává více druhů potravin z celého světa.
9. Podle nejnovějšího výzkumu 52% Američanů považuje za jednodušší pochopit daně než sledovat svou stravu a jíst zdravé jídlo.
10. O Američanech je známo, že mají zvláštní slabost pro hamburgery, ovesné vločky, ovoce, palačinky a slaninu. Tu mají rádi tak moc, že

mají i slatinový koktejl s názvem Mitch Morgan.

11. Američané pijí hodně sladkých sodovek cca 166 litrů za rok.
12. Americké školy podávají rychlé občerstvení k obědu: smažené brambory, hamburgery, smažená kuřecí křídla, nugety a pizzu. Dokonce některé děti nevědí, z čeho je kečup vyroben a jak vypadají čerstvá rajčata.
13. Každý rok se ve Spojených státech spotřebuje více než 10 miliard koblih.
14. Ve Spojených státech nemůžete prodávat čokoládová vajíčka Kinder Surprise, od roku 1938 je v zemi legálně zakázáno vkládat do jídla nepoživatelné předměty.
15. Energetické nápoje jsou ve světě velmi oblíbené. Ale v USA jsou nápoje obsahující kofein i alkohol zakázány federálním zákonem. Podle odborníků maskují příznaky intoxikace, což zvyšuje pravděpodobnost zneužívání alkoholu.

**Pozn.** V textech níže se uvádí **lžíce**, čímž je míněna polévková lžíce a **lžička** je velikost čajové lžičky.

## 2. Grilované vepřové sendviče



### **Ingredience**

- 1 pečená vepřová plec bez kosti (cca 0,5 kg)
- 16 tvrdých housek, rozdělených na polovinu
- 1-1/2 lžičky bílého pepře, papriky a černého pepře
- 1 lžička cibulového prášku
- 1 lžička česnekového prášku
- 1 lžička sušeného tymiánu
- 1/2 lžičky soli
- omáčka na gril, volitelná

### **Postup**

Kombinujte koření a potřete jím pečení. Připravte gril na nepřímé teplo pomocí odkapávací misky s 1 palcem vody. Pečte na grilu, zakryté, na mírně nízkém plamenu po dobu 3 až 4 hodin dokud maso nebude měkké.

Když je hotové, rozdrťte ho dvěma vidličkami, případně 1/2 šálku na každou housku; v případě potřeby podávejte s barbecue omáčkou.

### 3. Grilovaná vepřová kotleta, která zvítězila v soutěži v Texasu



#### **Ingredience**

1/3 šálku Kraft Slow-Simmered Hickory Smoke Barbecue Sauce  
(marináda/omáčka s kouřovou chutí)

1/3 šálku steaková omáčka

1/3 šálku sherry nebo neslazené jablečné šťávy

2 lžíce medu

6 kostiček z vepřové panenky (3/4 palce tlusté)

3/4 lžičky soli

1/2 lžičky pepře

## **Postup**

Smíchejte první čtyři ingredience; rezervujte 1/3 šálku omáčky pro servírování.

Posypte vepřové kotlety solí a pepřem. Umístěte na stojan na naolejovaný grilovací plát a grilujte na mírném ohni. Gril, zakrytý, dokud teploměr neukáže 145 °, grilujte 4-6 minut každou stranu, po otočení potírat se zbývající omáčkou. Před podáváním nechte stát 5 minut.

## 4. Sladká a pikantní omáčka na grilování z Kalifornie

### Ingredience

1 střední cibule, nasekaná  
1 lžíce řepkového oleje  
1 stroužek česneku, mletý  
1 až 3 lžičky chili prášku  
1/4 lžičky kajenského pepře  
1/4 lžičky hrubě mletého pepře  
1 šálek kečupu  
1/3 šálku melasy  
2 lžíce octa  
2 lžíce Worcestershire omáčky  
2 lžíce pikantní hnědé hořčice  
1/2 čajové lžičky feferonky

### Postup

Ve velkém kastrolku osmažte cibuli na oleji do měkka. Přidejte česnek; vařte 1 minutu. Vmíchejte chili prášek, kajenský pepř a pepř; vařte o 1 minutu déle.

Vmíchejte kečup, melasu, ocet, Worcestershire omáčku, hořčici a pepřovou omáčku. Přivést k varu. Snižte teplo; vařte odkryté po dobu 30-40



minut nebo dokud omáčka nedosáhne požadované konzistence. Ochladit po dobu 15 minut.

Výslednou omáčku přeced'te přes jemné sítko do velké misky, abyste se zbavili zeleniny a koření. Uchovávejte ve vzduchotěsné nádobě v chladničce do 1 měsíce.

## 5. Recept na grilované vepřové maso z Jihu USA



Tradiční jižanský recept, kde vepřové maso je základ BBQ. Tento recept na vepřové grilované maso vyžaduje octovou omáčku typickou pro „jih“ a potom, co potřebujete je vepřová kýta a několik základních koření.

### **Ingredience**

2,5 kg vepřového masa (rameno)

2 lžíce cibule

2 lžíce česnekové soli

2 lžíce papriky

1 lžíce kmínu

1 lžíce mletého černého pepře

### **Pro octovou omáčku**

1 šálek bílého octa  
1 šálek octa  
1 lžíce hnědého cukru  
1 lžíce kajenského pepře  
1 lžíce feferonky (např. Tabasco <sup>TM</sup>) nebo podle chuti  
1 lžička čerstvě mletého černého pepře  
1 lžička soli  
bazalka

## **Postup**

Pokud to váš řezník ještě neudělal, odstraňte kůži z vepřového masa a odřízněte většinu tuku. Můžete zanechat malé množství tuku, ale ne příliš, protože chcete, aby omáčka a tření pronikly masem – tuk působí pouze jako bariéra.

Nyní je čas promíchat všechny ingredience pro omáčku s octovým barbecue, stačí je všechny nalít do velké sklenice nebo láhve.

Použijte ingredience uvedené pro vepřové maso a promíchejte.

Vepřové maso zalijeme octovou omáčkou a poté vetřete koření, nechte trochu z octové omáčky pro pozdější basting.

Nechte vepřové maso na 2 hodiny při teplotě 110 ° C a poté štětcem natřete na maso zbývající octovou omáčku. Toto opakujte každou hodinu pro další tři nebo čtyři hodiny.

Zkontrolujte teplotu masa, zabalte ho do alobalu s bazalkou v octové omáčce a vraťte ji na gril nebo ho můžete umístit na pekáč do kuchyňské

trouby. Nechte maso grilovat v alobalu, dokud vnitřní teplota nedosáhne 95 ° C, poté vyjměte vepřové maso a nechte 60 minut ještě zakryté v alobalu. Ujistěte se, že zachytíte všechny šťávy, které jsou v alobalu.