

GRILOVANĀ• ZELENINA PODLE FLO

ĀEtrtek, 16 Āerven 2016

Kdo chce bŷt jen trochu modernĀ, uĀ¾ je hrdŷm majitelem grilu. Ti nejvĀtšarou; borci z nĀj kaĀ¾dŷ rok na jaĀ™e ometou p poĀ™adnĀ ho rozpĀlĀ, usušarou; si na nĀm pĀr plĀtkĀ kuĀ™eciho masa, opeĀou doĀerna dvĀ klobĀsky nebo Pepu v alobalu a po zbytek sezony na nĀj ochotnĀ zapomenou – tedy pokud nenĀ kdo, komu by bylo zĀhodno demonstrovat mĀru modernĀ vybavenosti tĀto domĀcnosti a zbĀhlost pĀna domu v disciplĀnĀ grilovĀnĀ.

Pokus o ohromenĀ hostĀ tĀmto zpĀsobem nemĀm na mysli a uĀ¾ vĀbec nemĀ Ā¾u zaĀinajĀcĀ kuchaĀ™ce doporuĀit nĀco takovĀho pokoušarou;ela sama. NechĀm stranou make-up, kterŷ se nad Ā¾arem grilu roztĀkĀ pĀ™Āmo ukĀzkovĀ a hosty sice pĀ™ivede do nĀmĀho ŷas, ale vĀs zase do Ā™eĀĀ. Je tu ješarou;tĀ otĀzka ostatnĀch dĀleĀitŷch ku pĀ™Āprav, aby maso na stole nezĀstalo zcela opušarou;tĀnĀ. ChlĀb se sĀm nenakrĀjĀ ani neodnese na stĀ, jak jste jistĀ dĀvno zjistili z vlastnĀch zkušarou;enostĀ. Dresinky se neumĀchajĀ, zelenina se neoĀĀstĀ, salĀty se samy nepĀ™ĀpravĀ, hoĀ™eice se sama nekoupĀ. A zcela jistĀ taky vĀm a mnohokrĀt jsem se o tom pĀ™esvĀdĀila, Ā¾e ani ubrousky jen tak z vĀle a vlastnĀho rozhodnutĀ nenaskĀou na stĀ.

VenkovnĀ grilovĀnĀ je prostĀ koncert pro dva hostitele. PlnĀ zĀvisĀ na ochotĀ muĀšskĀ poloviny domĀcnosti zapojit se do procesu, od vystĀhovĀnĀ pavoukĀ a Ā¾ po zĀvĀreĀnĀ vypucovĀnĀ vychladlĀho pĀ™Āstroje. Jemu pak nĀleĀĀ chvĀla za zkrocenĀ ohnĀ a vŷbornĀ opeĀenĀ maso. Co na tom, Ā¾e intenzivnĀ podpĀrnou a pĀ™Āpravnou fĀzi obstrarou;la druhĀ polov pĀru. Tak velĀ nezvratnĀ dynamika grilovĀnĀ. TakĀ¾e milĀ dĀmy, pokud se pĀ™es to všarou;echno touĀĀte ukĀzat u grilu a dokĀzat obecnstvu, Ā¾e i vĀm prĀvem nĀleĀĀ chvĀla vĀtšarou; neĀ¾ obykle, mĀm tu pro vĀs tĀ™Ā snadnĀ recepty na tĀma grilovĀnĀ zelenina. Jsou ovĀĀ™enĀ, oblĀbenĀ, velmi rychlĀ, lehkĀ, snadnĀ a uchvacujĀcĀ. NemusĀte se bĀt, Ā¾e by zĀstaly na stole, vidĀla jsem mnoho muĀšĀ, kterak do nich nedoĀkavĀ boĀ™Ā svĀ lĀce a vidliĀky. VyĀkejte nestĀ™enĀ okamĀšik u grilu, opĀsejte se apartnĀ zĀstĀrkou, pĀ™ĀiskoĀte a uĀ¾ijte si svou chvĀli grilovĀnĀ slĀvy. 1. Gril zelenina v marinĀdĀ

TĀĀko se tomu vĀĀ™Ā, ale i kĀ™ehkĀ zelenina je v Ā¾aru grilu znaĀnĀ odolnĀ. VydrĀĀi toho opravdu dost a nemusĀ kontrolovat kaĀ¾dŷch deset vteĀ™in. Dokonce jĀ slušarou;Ā ĀĀsteĀnĀ pĀ™ĀpĀlenĀ aĀ¾ do stavu puchŷĀ™kĀ. Obavy z ho pustĀte k vodĀ.

JestliĀ¾e vĀšarou; gril umoĀ¾Āuje nastavenĀ na pĀ™ĀmĀ i nepĀ™ĀmĀ grilovĀnĀ (vĀc o tom v ĀolĀnku o GrilovĀnĀ bez tu jsem tu napsala pĀ™edloni), rozhodnĀ jdĀte do prudkĀho a pĀ™ĀmĀho Ā¾aru. No a pokud mĀte jen zĀkladnĀ gril, tak u nĀj stejnĀ jinŷ zpĀsob grilovĀnĀ nepĀ™ĀpadĀ v ŷvahu. Na grilovĀnĀ se hodĀ pĀ™edevšarou;Ām cukety, papriky a lilky. T všarou;e nakrĀejte na plĀtky silnĀ kolem pĀ centimetru, oĀišarou;tĀnou papriku pĀ™ekrĀejte na velikost vĀtšarou;Āho sousta. Tohle všarou;e poloĀte na Ā¾havou mĀ™ĀĀku grilu. Jen tak, nasucho, bez jakĀhokoli oleje. Kdy zeleninu pĀ™edem naloĀĀte do marinĀdy, tak v horku potom zbyteĀnĀ zniĀĀte všarou;echny ty jemnĀ panenskĀ oleje i ĀerstvĀ bylinky. ProstĀ zeleninu opeĀte jen tak, suchou, dokud se jĀ zespodu nevytvoĀ™Ā nahnĀdlŷ obtisk grilovĀcĀho rošarou;tu. Potom ji otoĀte a ugrilujte naprosto stejnŷm zpĀsobem i z druhĀ strany. Jen papriku stĀĀĀ grilovat po jednĀ stranĀ, a to slupkou dolĀ. Horkou zeleninu odklĀdejte do misky. Jde to rychle, takĀ¾e neĀ¾ všarou;echnu zeleninu opeĀete, vydrĀĀĀ teplĀ. Teprve nynĀ všarou;e ochuĀte, jak je libo. VlaĀnĀ grilovĀnĀ zelenina dobĀ™e pojme a nasaje všarou;echny chutĀ. PĀ™edevšarou;Ām zalijte dobrŷm olivovŷm olejem a jemnĀ osolte. PĀ™ĀhoĀte jakĀkoli ĀerstvĀ ne sušarou;enĀ bylinky, drcenĀ koĀ™enĀ. Jindy mĀĀ¾ete pro zmĀnu nakonec vmĀchat i trochu vinnĀho octa, tĀm vznikne tep

grilovaný zeleninový salát. No a pokud máte rádi bazalkové pesto, neobávejte se ho použít místo oleje, jakékoli další dochucení není třeba. 2. Grilované plněné papriky Následující plněné papriky opatrně nejraději grilujte a krátce, jen nechte se sýr rozpustí. Je to můj oblíbený kousek, ke kterému jsem přišel v jednom kempu na Sázavě. Od té doby myslím na nocování ve stanu hned nezavrhnu a aspoň ji zvalím.

Neváhejte touto lahůdkou obdarovat své blízké i po zbytek roku, mimo grilovací sezónu a v nevlídním počasí.

Gril vymačte za troubu rozpálenou na 200 stupňů, včetně ostatní zůstává stejné.

Pro 4-6 osob budete potřebovat:

- 6 zelených nebo červených podlouhlých paprik (nikoli širokých baculatých kapií)
- 200 g mozzarely
- 100 g pravé české fety
- 5 snítek máty

Papriky zvenku dobře opláchněte a pak je i se stopkou podélně rozkrojte na poloviny. Malým nožkem opatrně vyjmě jádřinec se semínky, ale tak, aby stopka stále zůstala na místě a nepřetrhly jste o ni. Vzniknou vám tak praktické paprikové lodičky.

Mozzarellu slijte z nálevu a nakrájejte na kostičky velikosti lískového ořechu. Fetu rozdrobte, mátu oberte ze

stonk a nasekejte nahruho. Sýry a mátu promíchejte, zlehka dosolte, pokud je to nutné, a touto směsí naplňte papriky.

Položte na rozpálený gril, pochopitelně slupkou dolů a sýrovou náplní nahoru. Grilujte, jen co se sýry rozteou a povoleně zhruba 5 minut. Nelekněte se, že mozzarella pustí vlivem tepla spoustu mléčné tekutiny, má to tak být. Než se tak stane, zespodu se papriky opeou tak akorát, aby ušly pár sešehlých puchů z horka. Sejměte papriky z grilu a několik minut stáť a odpoívat. Vátnina uvolněné tekutiny se opřt vsákne do sýra (pokud by snad něco pěstesto zbylo, klidně vodu slijte). Poté můžete směle podávat. Je-li libo a vaš hosté to pívítají, ješ papriky jemně posypte a polaskejte drcenými čili lupínky.

3. Grilovaný Caesar salát

Na Caesar salát jsou potřeba 2 věci: římský salát (a žádný jiný) a zálivka z majonézy, esneku, parmazánu a sardel. Nevěděli byste, co se salátovými listy udělá krátký pobyt na rozpáleném grilu. Ano, i salát může patřit do kategorie zvané grilovaná zelenina. To si tak vezmete hlávkou římského salátu, sejměte z ní poškozené větvičky listy, a pak ji celou rozkrojíte napůl. Rozkrojenou stranou dolů ji položte na gril a vyčkáte minutu, nanejvýš dvě, než se jí udělají hrdé stopy od horkého roštu. Tohle lokální grilování, téměř až sešehnutí, dodá listům zvláštní nasládlou chuť, taky maličko změkne. Pak už stačí jen poloviny hlávek rychle nakrájet na nudličky někde bokem na prkynku, naházet do misky a smíchat se zálivkou, kterou jste si připravili předem a nyní ji máte po ruce. Na zálivku vezměte a dobře promíchejte:

- 4 lžíce majonézy
- 1 lžičku sardelové pasty (anebo vidličkou dobře rozšouchejte 1-2 ančovičky)
- 1 rozetřený stroušek esneku
- 2 lžíce strouhaného parmazánu
- 1 lžičku (nebo víc čili mí) bílého vinného octa – ři se chutí

K Caesar salátu patří pochopitelně též krutony z bílého pečiva, a i ty můžete vyrobit na grilu. Já to s oblibou dělám, že nakrájím kousek větvičky bagety na centimetrové plátky, po obou stranách je zlehka pokropím olivovým olejem, jemně osolím, opeřím, posypu sušenými provensálskými bylinkami a naskládám na provizorní tácek, který jsem si vyrobila ze dvou vrstevlobalu. Tenhle tácek položím na gril a chvíli nechám pečivo po obou stranách zezlátnout. V tenhle okamžik nikam neodcházím, pečivo je třeba hlídat. Jakmile se spálí, není o co stát. Na talíři papriky salát zasypu dalš trochou parmazánu, až už strouhaného, nebo hoblinkami.

FLORENTÝNA