



Recepty na grilování, přípravu omáček
a marinád

MARINÁDA NA HOVĚZÍ MASO (na cca 1 kg masa)

4 lžíce oleje z burských oříšků
1 lžíce ostré hořčice
½ čajové lžíce sladké papriky
na špičku nože kari a šalvěj
2 lžíce worcestrové omáčky
1 stroužek rozmačkaného česneku
1 čajová lžička jemně rozemletého sušeného křemenáče
dle chuti čerstvý pepř

Vše důkladně promícháme.

MARINÁDA NA JEHNĚČÍ MASO (na cca 1 kg masa)

4 lžíce oleje z burských oříšků
1 lžíce ostré hořčice
1 lžíce citrónové šťávy
½ čajové lžičky oregana
½ čajové lžičky tymiánu
½ čajové lžičky rozmarýnu
1 špička nože cayenského pepře
2 lžíce worcestrové omáčky
2 stroužky rozmačkaného česneku

Vše důkladně promícháme.

MARINÁDA NA TELECÍ MASO (na cca 1 kg masa)

4 lžíce oleje z burských oříšků
1 lžíce ostré hořčice
½ čajové lžičky rozmarýnu
½ čajové lžičky majoránky
Špička nože sladké papriky
½ citronu - nastrouhaná kůra a vymačkaná šťáva
½ pomeranče - nastrouhaná kůra
1 lžíce bílého vína
mletý pepř

Vše důkladně promícháme.



CREOLE BARBECUE OMÁČKA (cca na 6 – 7 dl velmi ostré omáčky)

1 lžíce kukuřičného (event.slunečnicového oleje)
1 ks středně velké cibule, najemno nakrájené
10 ks kuliček drceného pepře
1 ks naťového celeru, najemno nakrájeného
3 stroužky česneku
2 ks rajčat, nakrájené na kostičky
1 šálek hovězího bujónu
½ šálku bílého octa
½ šálku pekanových ořechů, najemno nasekaných
3 lžíce hořčice
3 lžíce třtinového cukru
2 lžíce chilli omáčky
½ čajové lžičky Tabasca
½ čajové lžičky černého drceného pepře
½ čajové lžičky bílého drceného pepře
½ čajové lžičky cayenského pepře

POSTUP:

V pánvi rozehtějeme olej. Cibuli, drcený pepř, naťový celer a česnek orestujeme asi 5 minut. Poté přidáme zbývající ingredience, zredukujeme teplotu, a povaříme asi 30 min (do zhoustnutí). Pozor ne-necháme připálit! Poté rozmixujeme. Pokud bude omáčka příliš hustá, přidáme trochu vody. Hotovou omáčku nalijeme do sklenice a dáme do chladu. Můžeme uchovávat v chladu asi týden. Takto připravená omáčka se hodí na potírání masa, asi ½ hodiny před tím, než je maso hotové.



BARBECUE RANČOVÁ OMÁČKA (cca 6 - 7 dl omáčky)

¼ šálku másla
¼ šálku kukuřičného (slunečnicového) oleje
2 ks cibule
¾ šálku Whisky
⅔ šálku kečupu
½ šálku jablečného octa
½ šálku javorového sirupu
⅓ šálku třtinového cukru
2 lžice worcestrové omáčky
½ čajové lžičky černého pepře
½ čajové lžičky soli

POSTUP:

V pánvičce rozežhřejeme máslo a olej. Cibuli orestujeme a zredukujeme teplotu. Přidáme zbylé ingredience a promícháme. Dusíme pomalu asi 40 minut. Omáčku servírujeme teplou. Omáčku můžeme uchovávat cca 3 týdny v chladu. Tato sladko-kyselá omáčka se hodí především na potírání žebírek, šunky, telecí a vepřové maso. Cca 1 hodinu předtím, než je maso hotové.



POPELČINA OMÁČKA (cca 5 – 6 dl omáčky)

1 ½ šálku kečupu
1 šálek piva
¾ šálku jablečného octa
3 lžíce třtinového cukru
2 lžíce worcestrové omáčky
2 nakrájené stroužky česneku
2 čajové lžičky kmínu
1 ½ čajové lžičky soli
1 čajová lžička Tabasca

POSTUP:

Všechny ingredience dobře promícháme a v pánvičce přivedeme k varu, poté zredukujeme teplotu. Povaříme za občasného míchání. Omáčka se servíruje teplá. Hodí se na žebírka a kuřecí maso.

PAPRIKOVÁ OMÁČKA S BAZALKOU (cca 5 dl omáčky)

3 ks velkých červených paprik
3 ks velkých žlutých paprik
2 ks šalotek
50 g másla
½ dl Noilly Prat (suchý Vermouth)
2 dl kuřecího bujónu
1 dl smetany
sůl, černý pepř
špetku cayenského pepře
12 – 16 ks lístků bazalky

POSTUP:

Papriky očistíme, odstraníme vnitřek a nakrájíme na proužky. Šalotky nakrájíme a orestujeme na másle. Přidáme papriky a krátce podusíme. Přilijeme Noilly Prat a kuřecí bujón a vaříme přikryté do měkka. Vyndáme třetinu paprik a dáme stranou, zbytek zeleniny i se šťávou rozmixujeme. Poté dáme zpět do pánve, přilijeme smetanu a přivedeme k varu, poté přidáme sůl, pepř a špetku cayenského pepře. Krátce před servírováním přidáme papriky na proužky, které jsme si dali stranou dále nejmenno nakrájenou bazalku a promícháme. Omáčka se hodí k telecímu masu, jehněčímu a kuřecímu masu nebo k rybě.



SALÁT CAESAR SE SEZAMOVO-PARMEZÁNOVÝM DRESINKEM (pro 4 – 6 osob)

4 ks kuřecích prs (velké)
2 dl piva
3 ks římského salátu
¼ hrnku lehce orestovaných sezamových semínek
½ hrnku olivového oleje Extra Virgin
⅛ hrnku balzamicového octa
2 lžičky dijónské nebo ostřejší hořčice
1 ½ hrnku strouhaného parmezánu
sůl, pepř

POSTUP:

Kuřecí prsa potřeme dijónskou hořčicí, osolíme, opepříme a poté pečeme při nízké teplotě cca 1 ½ hodiny. Občas podlijeme pivem. Salát omyjeme a nakrájíme na cca 1 cm tenké proužky. Sezamová semínka orestujeme v pánvi do zlatova. Do salátu přidáme nastrouhaný parmezán, balzamicový ocet, olivový olej, sůl a pepř. Kuřecí prsa nakrájíme na tenké plátky a rozdělíme spolu se sezamovými semínky na salát. Ihned podáváme, neboť křupavá kuřecí prsa by měla být ještě teplá. Jemná kouřová chuť v kombinaci s pivem dodá kuřecímu masu „westernovou“ příchut. Kombinace kuřecího masa, orestovaných sezamových semínek a parmezánu tak poskytnou společně výtečný salát.

TIP:

Místo římského salátu použijeme jakýkoliv jiný zelený salát nebo zeleninu, např. listový špenát.

KUŘECÍ PRSÍČKA PLNĚNÁ MASCARPONE, RAJČÁTKY A BAZALKOU (pro 4 osoby)

4 ks kuřecích prs (velké)
150 g mozzarely, Buffalo je výborná
1 ks rajčete, oloupaného a nakrájeného na malé kousky
1 svazek nejmenno nakrájené bazalky
8 plátků parmské šunky
sůl, čerstvý pepř

POSTUP:

Kuřecí prsa nakrojíme, aby vznikla kapsa a naklepeme. Mozzarelu nakrájíme na kousky, přidáme rajče bazalku, osolíme a opepříme. Připravenou směsí naplníme kuřecí maso, zabalíme, okořeníme a obalíme parmskou šunkou. Pečeme při 120 - 160 °C.



JEHNĚČÍ HŘBET S ČERSTVÝM ČESNEKEM A ROZMARÝNEM (pro 3 - 4 osoby)

1 ks 0,9 - 1,2 kg jehněčího hřbetu s kostí
10 ks česneku
2 dl červeného vína

MARINÁDA:

1 dl oleje
2 ks česneku
½ lžíce ostré hořčice
1 svazek rozmarýnu
Tabasco (na špičku nože 3x)
čerstvý pepř

Vše dobře promícháme.

POSTUP:

Maso potřeme marinádou a cca 6 hodin necháme odpočívat. Před samotným pečením (barbecue) lehce osolíme. Přidáme zbylou marinádu a půlky česneku. Pečeme v ohnivzdorné míse při teplotě 120 – 160 °C ca. 1 ½ hod v prostřední části Smokeru, občas potíráme šťávou, kterou maso pustilo do mísy. Jako příloha se báječně hodí gratinované brambory, které můžeme rovněž připravit na Smokeru v pravé části grilovací komory.

ROASTBEEF VE SLANÉ KRUSTĚ (pro 6 – 8 osob)

cca 1,5 kg Roastbeefu
nahrubo namletý černý pepř
1,5 kg mořské soli
2 ks bílků
1 svazek tymiánu

POSTUP:

Roastbeef potřeme ze všech stran namletým pepřem. V míse smícháme sůl, bílky a lístky tymiánu. Vezmeme si ohnivzdornou mísu, která je o něco větší než samotný kus masa a naplníme ji cca 1 cm solí. Roastbeef vložíme do mísy a posypeme stejnou vrstvou soli, poté dáme do Smokeru. Pečeme při nízké teplotě 120 – 160 °C podle velikosti a tloušťky masa cca 2 – 3 hodiny. Slanou krustu odstraníme pomocí paličky (dřevěné) a poté maso nakrájíme na tenké plátky.



TELECÍ MASO NA OMÁČCE Z PORTSKÉHO VÍNA SE SUŠENÝMI RAJČÁTKY (pro 5 – 6 osob)

100 g v olivovém oleji naložených sušených rajčátek, okapaných
2 ks česneku
2 ks šalotky
800 g telecího masa (ořech)
sůl, pepř
2 lžíce tuku na pečení
150 ml Portského vína
200 ml telecího vývaru
300 ml smetany
několik kapek citronu
1 svazek pažitky

POSTUP:

Rajčátka necháme okapat na kuchyňské papírové utěrce, nakrájíme je na proužky. Oloupeme česnek a šalotky a nakrájíme najemno. Telecí maso osolíme a opepříme. Zprudka opečeme ze všech stran na tuku na pečení cca 8 min., aby se maso zatáhlo. Poté maso vložíme do Smokeru a pečeme cca 2 ½ hodiny při teplotě 90 °C. Na pánvi podusíme rajčátka, šalotky a česnek. Zalijeme Portským vínem a necháme do poloviny povařit. Přidáme telecí vývar a vše vyvaříme na cca 150 ml. Zalijeme smetanou a dochutíme kapkami citronu a povaříme, aby byla omáčka krémová. Těsně před servírováním masa omáčku ještě jednou přivedeme k varu a přidáme pažitku. Telecí maso nakrájíme na tenké plátky a zalijeme omáčkou.



UZENÝ KROCAN (SMOKED TURKEY) (pro 10 - 14 osob)

1 ks krocana á 4 kg
½ hrnku medu
1 čajová lžička celerového prášku
1 čajová lžička česnekového prášku
2 dl pomerančového džusu
sůl, pepř

POSTUP:

Krocana osolíme a opepříme. Marinádu připravíme z medu, 2 dl pomerančového džusu, celerového a česnekového prášku, dobře promícháme a částí marinády potřeme maso. Krocana vložíme do ohnivzdorné misky (Alu forma) a pečeme pomalu v levé části Smokeru. Mezitím potíráme maso zbylou marinádou. Při teplotě 95 °C udíme cca 8 – 10 hodin.

TIP:

Místo pomerančového džusu můžeme použít džus ananasový. Krocana můžeme také péci stylem „barbecue“, doba pečení se zkrátí na cca 6 – 7 hodin.

BARBECUE LOSOS (pro 4 – 5 osob)

1 půlka lososa bez kůže (cca 800 g)
1 svazek kopru
1 ks citrónu
worcestrová omáčka
sůl, pepř

POSTUP:

Lososa okořeníme pepřem, solí, šťávou z ½ citronu a worcestrovou omáčkou a můžeme ho položit buď v ohnivzdorné nádobě nebo přímo na rošt ve střední části Smokeru. Pečeme při teplotě 100 – 120 °C cca 1 ½ hodiny. Smícháme zbylou citrónovou šťávu s najemno nasekaným koprem. Lososa 5 min. před vyndáním ze Smokeru potřeme připravenou šťávou.

TIP:

Pokud budeme udržovat nízkou teplotu, čím déle bude losos ve Smokeru, tím více zůstane šťavnatý.



ZELENINOVÝ NÁKYP (pro 4 – 6 osob)

100 g mrkve
100 g chřestu
100 g brokolice
2 dl mléka
3 ks vaječného bílku
sůl, pepř, muškátový oříšek

POSTUP:

Zeleninu nakrájíme na malé kousky, podusíme ji na másle a okořeníme. Bílky smícháme s mlékem, solí, pepřem a muškátovým oříškem. Zeleninu vložíme do ohnivzdorné misky a zalijeme připravenou směsí. Pečeme ve Smokeru 25 – 35 minut při teplotě 90 – 120 °C.

CARPACCIO Z HOVĚZÍHO MASA (pro 4 – 6 osob)

700 g hovězí svíčkové
1 dl olivového oleje
150 g parmezánu
šťáva z ½ citronu
1 svazek kerblíku
čerstvý pepř

POSTUP:

Maso pečeme při teplotě 120 °C po dobu 1 hodiny (vnitřní teplota 58 °C). Maso nakrájíme na velmi tenké plátky zakapeme citrónovou šťávou, zalijeme olivovým olejem, opepříme a servírujeme s čerstvě nastrohaným parmezánem (nesolíme).

TELECÍ PEČENĚ (pro 4 – 6 osob)

1 kg telecího masa (hřbet)
1 dl olivového oleje
50 g hořčice
1 svazek rozmarýnu
1 svazek tymiánu

POSTUP:

Připravíme marinádu z olivového oleje, hořčice, pepře a čerstvě nasekaných bylinek, telecí maso vložíme do marinády. Maso pečeme při teplotě 125 °C cca 2 – 2,5 hodiny (vnitřní teplota masa 70 °C).