

Pyrkowe szaszłycki

Składniki:

- ✓ 1 kg ziemniaków
- ✓ 35 dag cebuli
- ✓ 35 dag wędzonego boczku

marynata:

- ✓ 3- 5 łyżek oleju
- ✓ 5 ząbków czosnku
- ✓ majeranek, sól, pieprz, przyprawa do mięsa



Przygotowanie:

1. Ziemniaki i cebulę opłucz, obierz pokrój w cząstki. Boczek wędzony pokrój w długie plastry.
2. Sporządź marynatę : czosnek obierz i zmiążdż, przełóż do miseczki, dodaj olej, szczyptę majeranku, soli, pieprzu i przyprawy do mięsa.
3. Ziemniaki i cebulę wymieszaj z marynatą.
4. Ziemniaki owiń boczkiem wędzonym.
5. Przygotowane składniki nabijaj na przemian na wykałaczki w następującej kolejności: ziemniak, cebula, ziemniak, cebula, ziemniak.
6. Gotowego szaszłyka owiń w aluminiową folię.
7. Rozgrzej grill ogrodowy. Szaszłyki grilluj z dwóch stron po 10 minut.

Faszerowane ziemniaczki z grilla

Składniki:

- ✓ 4 duże podłużne ziemniaki
- ✓ 150g mozzarelli
- ✓ 20g parmezanu
- ✓ pół pęczka bazylii
- ✓ 3 łyżki śmietany
- ✓ 1 łyżka musztardy
- ✓ sól
- ✓ pieprz
- ✓ papryka słodka i ostra



Przygotowanie:

1. Umyj ziemniaki, osusz i zawiń każdą sztukę w folię aluminiową.
2. Umieść zawinięte ziemniaki w żarze ogniska lub grilla
3. Odwiń folię i piecz jeszcze 10 minut. Ostudź.
4. Mozzarellę pokrój w kostkę, parmezan zetrzyj, bazylię umyj i posiekaj.
5. Przekrój ziemniaki wzdłuż na półówki, łyżeczką wydrąż miąższ, tak aby powstały głębokie „łódeczki”.
6. Wydrążony farsz ziemniaczany przełóż do miski, dodaj sery, bazylię, śmietanę, musztardę, dopraw do smaku, wymieszaj.
7. Nafaszeruj łódeczki masą, rozgrzej grill ogrodowy.
8. Grilluj ziemniaki przez około 15 minut.

Faszerowane bakłażany z grilla

Składniki:

- ✓ 4 bakłażany
- ✓ 2 duża cebula
- ✓ 4 ząbki czosnku
- ✓ 40dag pieczarek
- ✓ 2 papryki kolorowe
- ✓ 20dag sera typu feta
- ✓ sól i pieprz
- ✓ olej



Przygotowanie:

1. Umyj bakłażany, poprzekrawaj je na połówki wzdłuż.
2. Wydrąż mięsz i pokrój go. Przypraw powstałe łódeczki i odstaw.
3. Umyj warzywa i pokrój je w kostkę, wymieszaj z mięszem, podsmaż na oleju i dopraw. Farsz odstaw do wystygnięcia a następnie połącz go z pokrojoną w kostkę fetą.
4. Wypełnij bakłażanowe łódeczki farszem.
5. Rozgrzej grill ogrodowy do wysokiej temperatury. Umieść bakłażany na podziurkowanych kawałkach folii aluminiowej i grilluj przez około pół godziny, do miękkości.

Grillowane krewetki z ziołami i czosnkiem

Składniki:

- ✓ 400g obranych krewetek
- ✓ 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- ✓ 2 łyżki posiekanej bazylii
- ✓ 6 łyżek soku z cytryny
- ✓ 4 łyżki oliwy
- ✓ 75g masła
- ✓ 4 ząbki czosnku
- ✓ sól i pieprz



Przygotowanie:

1. Oczyszczone krewetki umieść w misce, dodaj pietruszkę, bazylię, sok z cytryny, sól i pieprz, wymieszaj i odstaw do lodówki na około pół godziny.
2. W rondlu roztop masło z wyciśniętym czosnkiem.
3. Zamarynowane krewetki, przełóż do rondla z masłem i wymieszaj.
4. Wyjmij krewetki z masła i ponabijaj na szpadki do szaszłyków.
5. Rozgrzej grill, umieść krewetki na ruszcie, grilluj przez 10 minut obracając i smarując pozostałym masłem czosnkowym.

Sos barbecie do dań z grilla

Składniki:

- ✓ 250ml keczupu
- ✓ 100ml piwa
- ✓ 2 łyżki oleju
- ✓ 1 cebula
- ✓ 3 ząbki czosnku
- ✓ łyżeczka imbiru
- ✓ szczypta chili
- ✓ 2 łyżki soku z cytryny
- ✓ 2 łyżki sosu worcester
- ✓ 2 łyżki sosu sojowego
- ✓ 2 łyżki winnego octu
- ✓ łyżka cukru
- ✓ łyżka miodu
- ✓ łyżka śliwkowych powideł
- ✓ łyżeczka musztardy
- ✓ odrobina pieprzu



Przygotowanie:

1. W rondlu rozgrzej olej, wrzuc posiekaną cebulę i czosnek.
2. Po chwili dodaj imbir i chili, wymieszaj i smaż, aż cebula się zeszkli.
3. Dodaj pozostałe składniki, ciągle mieszając zagotuj.
4. Gotuj chwilę na wolnym ogniu aż sos zgęstnieje.
5. Wystudź i podawaj jako dodatek do każdej potrawy z grilla.

Miętowy dip do dań z grilla

Składniki:

- ✓ 250ml jogurtu naturalnego
- ✓ łyżeczka soku z cytryny
- ✓ świeża mięta
- ✓ sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Miętę drobno posiekaj, wymieszaj z jogurtem i sokiem z cytryny.
2. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
3. Podawaj jako dodatek do mięs i warzyw z grilla.



Dip czosnkowy

Składniki:

- ✓ 200ml jogurtu naturalnego
- ✓ 50g majonezu
- ✓ łyżeczka soku z cytryny
- ✓ 3 ząbki czosnku
- ✓ sól i pieprz

Przygotowanie:

1. Wymieszaj jogurt z majonezem.
2. Dodaj wyciśnięty czosnek, sok z cytryny.
3. Dopraw do smaku solą, pieprzem, dokładnie wymieszaj i wstaw do lodówki.
4. Podawaj do mięsa i warzyw z grilla.



Grillowane żeberka z czosnkiem

Składniki :

- ✓ żeberka

Marynata:

- ✓ 5-8 łyżek oleju słonecznikowego
- ✓ 4-6 ząbki czosnku
- ✓ słodka papryka
- ✓ pieprz, sól, przyprawa do mięs
- ✓ łyżka ostrej musztardy
- ✓ 1/3 szklanki czerwonego wina



Przygotowanie:

1. Żeberka umyj i pokrój na kawałki szerokości 3–4cm.
2. Czosnek obierz i rozetrzyj. Wymieszaj z resztą składników marynaty. Zalej marynatą żeberka i odstaw pod przykryciem na ok. 6 godzin do lodówki.
3. Żeberka wyjmij z marynaty, rozpal grill i ułóż mięso na tacy do grillowania.
4. Upiecz z obu stron na rumiano nad żarzącymi się węglami, smarując je resztą marynaty. Podawaj z grillowanymi warzywami.

Karkówka z grilla w marynacie

Składniki:

- ✓ 80dag karkówki
- ✓ 8 łyżek oliwy
- ✓ 2 łyżki sosu sojowego
- ✓ 1 łyżka octu balsamicznego
- ✓ 4 ząbki czosnku
- ✓ szczypta chili
- ✓ sól, pieprz, przyprawa do mięs



Przygotowanie:

1. Obierz czosnek i posiekaj go drobno, wymieszaj z oliwą, sosem sojowym, octem balsamicznym, dopraw chili, solą, pieprzem i przyprawą do mięs.
2. Umyj i osusz mięso, pokrój je na plastry i lekko rozbij. Zalej karkówkę marynatą i odstaw do lodówki na 3 godziny.
3. Rozgrzej grill, ułóż plastry karkówki na ruszcie. Grilluj po około 10 minut z każdej strony, aż mięso będzie miękkie i rumiane.
4. Karkówkę z grilla możesz podać np. z grillowanymi ziemniaczkami i warzywami.

Szaszłyki z karkówki

Składniki

- ✓ mięso – karkówka **1 kg**
- ✓ boczek wędzony **300 g**
- ✓ czerwona papryka **300 g**
- ✓ cebula **300 g**

Marynata:

- ✓ musztarda sarepska **100g**
- ✓ majeranek **50 g**
- ✓ oliwa z oliwek **100 ml**
- ✓ przyprawa do mięsa Knorr do smaku
- ✓ sól, pieprz, papryka do smaku
- ✓ roztarty czosnek wg uznania



Przygotowanie:

1. Wszystkie składniki marynaty wymieszaj w miseczce. Umytą karkówkę i boczek pokrój na 2cm kawałki, wymieszaj z marynatą. Odstaw na 2-3 godziny.
2. Paprykę i cebulę oczyść i pokrój w cząstki. Nadziewaj na szpikulce na przemian: karkówka, cebula, boczek, papryka.
3. Szaszłyki piecz na średnio rozgrzanym grillu, często przewracając, aż ładnie się zrumienią z każdej strony, przez około 15 minut.

Szaszłyki z tuńczykiem

Składniki:

- ✓ 400g świeżego tuńczyka
- ✓ 1 czerwona papryka
- ✓ 2 cebule cukrowe

Marynata:

- ✓ 2 łyżki drobno startego obranego świeżego imbiru
- ✓ 3 łyżki octu ryżowego
- ✓ 2 łyżki oleju (np. z pestek dyni)
- ✓ 2 łyżki oleju sezamowego
- ✓ 2 łyżki sosu sojowego
- ✓ 2 łyżki miodu
- ✓ 1 łyżeczka pikantnej chili
- ✓ pieprz

Przygotowanie:

1. Wszystkie składniki marynaty wymieszaj w miseczce. Tuńczyka pokrój na 2cm kawałki i wymieszaj z marynatą. Odstaw na 60 minut.
2. Paprykę i cebulę oczyść i pokrój w cząstki. Nadziewaj na szpikulce na przemian z tuńczykiem.
3. Szaszłyki piecz na średnio rozgrzanym grillu, często przewracając, aż ładnie się zrumienią z każdej strony, przez około 15 minut.

