

RÔZNE SPÔSOBY GRILOVANIA

S kôr než začneme, niekoľko slov o názvosloví. Slovo *barbecue* si ľudia vykladajú rôzne v závislosti od toho, kde žijú. V USA na východnom a západnom pobreží, na severe a severovýchode, ako aj v Kanade sa pod týmto slovom chápe akékoľvek pečenie na otvorenom ohni pod holým nebom. V Texase, na juhu a v niektorých častiach stredného západu USA, predstavuje špecifický druh mäsa, ktoré sa pomaly pečie a intenzívne údi, zvyčajne nepriamym spôsobom. Pre obyvateľov Severnej Karolíny *barbecue* znamená bravčové mäso na spôsob *pulled pork*; pre obyvateľov Texasu hovädziu hrud'. Inde je to zariadenie na pečenie (gril), spoločenské stretnutie alebo jednoducho grilovanie a jadenie pod holým nebom.

Pretože som človek kozmopolitne založený, vo svojej knihe používam toto slovo vo všetkých spomenutých významoch. Tu však uvádzam presné technické termíny pre rôzne spôsoby pečenia na otvorenom ohni.

GRILOVANIE: Pečenie priamo nad žeravými uhlíkmi alebo ohňom. Bežne sa grilujú malé alebo tenké kusy mäsa (steaky, kuracie prsia, rybie filety), ktoré sa upečú rýchlo a priamo nad horúcim ohňom. Keď vravím horúci, mám na mysli grilovanie väčšinou pri teplote 230 až 340 °C.

PRIAME GRILOVANIE: Iný termín pre práve opísaný spôsob.

MODIFIKOVANÉ PRIAME GRILOVANIE: Obmena priameho grilovania, ktorá sa robí na grile s veľmi hlbokým ohniskom, takže rošt je relatívne vysoko nad uhlíkmi. To umožňuje grilovať veľké kusy mäsa, napríklad bravčové pliecko, dokonca aj celé prasiatko, bez toho, żeby sa spálili.

NEPRIAME GRILOVANIE: Hybridný spôsob, ktorý premoštuje techniky grilovania a barbecue. Pri nepri-

am grilovaní sa gril zostaví tak, že oheň je na jednej strane alebo na protiahlych stranách grilu a jedlo sa pečie mimo ohňa, nad časťou, kde oheň nehori. Výhodou tejto metódy je, že gril sa takto stane akoby záhradnou rúrou na pečenie. Nepriame grilovanie umožňuje prepiecť veľký kus mäsa, napríklad celé kurča alebo bravčové pliecko bez toho, aby sa spálilo na povrchu. Umožňuje tiež údenie tak, že do ohňa sa pridajú drevené triesky alebo klátičky. Pri nepriamom grilovaní netreba suroviny obracať. Bežne sa používa stredne silná teplota



160 až 180 °C. Nepriame grilovanie sa vždy robí pri zakrytom grile.

BARBECUE: Právě barbecue (ako sa robí v Texase a na americkom juhu) je nízko-teplotný, nepriamy spôsob, pri ktorom sa na pečenie a ochutenie surovín využíva veľa dreveného dymu. Tradičným zariadením je horizontálna sudová udiareň alebo jama, ktorá má na jednom konci ohnisko a na druhom komoru na pečenie alebo údenie. Suroviny sa pečú pri nízkej (105 až 120 °C) až stredne nízkej (150 °C) teplote a pomaly (hovädzia hrud' až 18 hodín), pri výdatnom množstve dreveného dymu (zvyčajne dubového alebo hikoriového). Výsledné jedlo má intenzívnu dymovú chuť a väčšinou je také mäkké, že ho možno rozoberať prstami. Čoraz viac domácich kuchárov má doma jamu na opekanie a údenie, no v tejto knihe budem hovoriť o tom, ako opekať na plynovom grile alebo grile na drevné uhlie.

ÚDENIE: Je obmenou pravého barbecue. Údiť možno v horizontálnej sudovej udiarni alebo vo vertikálnej vodnej udiarni (pozri s. 25). Sú dva spôsoby údenia: **údenie teplým dymom** a **údenie studeným dymom**. Údenie teplým dymom, v skutočnosti iný termín pre barbecue, sa zvyčajne robí pri teplote 105 až 120 °C a v tejto knihe uvádzam techniku takéhoto údenia. Pri údení studeným dymom sa suroviny umiestnia ďaleko od ohňa, takže sa údia bez pečenia. Týmto spôsobom sa pripravuje losos na škótsky alebo nórsky spôsob a niekedy hovädzie mäso na spôsob *beef jerky*. To však presahuje rámec tejto knihy.



Ak sa kačica pri grilovaní na otočnom ražni potiera, jej koža bude chrumkavá a chutná.

GRILOVANIE NA OTOČNOM RAŽNI: Opekanie mäsa na pomaly sa otáčajúcom ražni. Pri pečení väčších kusov mäsa (napríklad celého jahňata – pozri s. 195) oheň môže byť pod mäsom. Častejšie býva vedľa mäsa, ako je to pri bežných záhradných griloach s otočným ražňom. Pri pomalom otáčaní sa mäso znútra i zvonku oblieva



Banánovníkové listy sa výborne hodia na obalenie krehkých kusov rýb pri grilovaní.

vypečeným tukom, preto je tento spôsob ideálny na pečené mäso a kurčatá.

PEČENIE V PAHREBE: Je to azda najstarší spôsob grilovania. Suroviny (často hluzy, napr. *dioskorea* alebo zemiaky) sa pečú priamo v pahrebe. Spálená vonkajšia časť sa zoškrabe a vnútri sa odhalí mäkká, dymiaca dužina.



Batáty alebo zemiaky upečené v pahrebe sú mimoriadne chutné.

GRILOVANIE V LISTOCH: Ďalší starodávny spôsob grilovania. Kúsky rýb, kurčiat alebo bravčového mäsa – či dokonca celé prepelice – sa zabalia do listov a pečú na grile alebo v pahrebe. Dobrým príkladom použitia tejto techniky je morská ryba v banánovníkových listoch (s. 307). V Novom Anglicku sa *clambake* (príprava mušlí na horúcom kameni) pečie v jame vystlanej morskými riasami a je to teda kombinácia grilovania v listoch a pečenia v pahrebe.

GRILOVANIE NA DREVNOM UHLÍ

Zaujímá vás väčšmi dianie než konečný výsledok? Máte radi dobrodružstvo či radšej bezpečie? Čo je pre vás dôležité pri cestovaní: cesta alebo jej cieľ? Sú to do určitej miery filozofické otázky, ale ak na ne nájdete odpoveď, pomôže vám to pri výbere správneho grilu. Samozrejme, mám na mysli neutíchajúcu polemiku, ktorá už celé desaťročia rozdeľuje grilmajstrov: drevné uhlie alebo plyn?



Väčšina profesionálnych grilmajstrov uprednostňuje drevné uhlie a má na to päť dôvodov. Drevné uhlie má celkovo väčšiu výhrevnosť než plyn, takže chuť bude skutočne grilová. Grily na drevné uhlie sú univerzálnejšie než plynové grily: ak má byť dymová chuť výraznejšia, stačí na uhlíky prihodit drevené triesky alebo bylinky. Okrem toho, počas grilovania máte stále čo robiť (inými slovami, tieto grily si vyžadujú neustálu pozornosť), takže máte pocit, že ste skutočným grilmajstrom a nie iba kuchárom, ktorého sporák sa náhodne ocitol v záhrade. Grily na drevné uhlie sú oveľa lacnejšie než plynové a možno v nich používať drevné uhlie, ako aj drevo. Ak navštívite festival barbecue, akým je *Memphis in May* alebo *Kansas City Royal*, plynový gril tam sotva nájdete.

Takže prečo každý negriluje na drevnom uhlí? Predovšetkým preto,

lebo sa pritom narobí neporiadok. Drevné uhlie je aj relatívne nevyšpytateľné (každé horí inak) a ťažšie sa reguluje teplota. Oheň z drevného uhlia má vždy svoje horúce a studené miesta a nehorí rovnomerne 30 minút či hodinu v celom procese pečenia, odvtedy ako sa surovina prvýkrát položí na gril. Ak pečiete dlhšie než hodinu, uhlíky sa musia dopĺňať. Takže grily na drevné uhlie si vyžadujú väčší dohľad než plynové grily. Samozrejme, tým viac zábavy si pri nich užijete.

Keď zvládnete grilovanie na drevnom uhlí, bez problémov dokážete grilovať aj na inom type grilu, čo je ďalší dôvod na to, aby ste začali s grilom na drevné uhlie. Preto sú v tejto knihe na fotografiách ilustrujúcich jednotlivé spôsoby grilovania grily na drevné uhlie. Každý seriózny grilmajster by na svojej terase mal mať aspoň jeden gril na drevné uhlie.

Rozkúrenie grilu na drevné uhlie

Kedysi sa drevné uhlie polialo tekutým zapaľovadlom a škrtlo sa zápalkou. Buď začalo horieť, alebo nie. Aby sa tento problém vyriešil, výrobcovia vytvorili samozápalné drevné uhlie, ktoré obsahuje tekuté zapaľovadlo. Tak ako predpokladáte, samozápalné drevné uhlie horí ľahko a rovnomerne a dostať ho vo väčšine supermarketov. Mnohým ľuďom sa však nepáči predstava, že sa jedlo bude grilovať na drevnom uhlí, ktoré obsahuje ropné produkty. Dnes existujú čistejšie, bezpečnejšie a ekologicky neškodné spôsoby zapaľovania drevného uhlia.

ELEKTRICKÝ ZAPAĽOVAČ: Elektrický zapaľovač je slučkové vyhrievacie te-



Kovová slučka elektrického zapaľovača sa zasunie do kôpky drevného uhlia a zapaľovač sa zastrčí do zásuvky. Rozžeraví sa a po 2 až 3 minútach začne zapaľovať drevné uhlie. Vytiahne sa po rozžeravení uhlíkov – po 10 až 15 minútach.

leso, ktoré sa vloží pod kôpku drevného uhlia. Zapaľovač sa zastrčí do zásuvky a uhlíky sa rozžeravia za 15 minút. Elektrický zapaľovač je čistý a jednoducho sa ovláda, ale uhlie sa nerozhorí tak rovnomerne ako pri komínovom zapaľovači (pozri dolu).

Ďalšou nevýhodou je, že v blízkosti grilu je potrebná elektrická zásuvka. Rád používam elektrický zapaľovač na rozkúrenie hlbokého alebo malého grilu, napríklad keramickej pece alebo *hibači*.

KOMÍNOVÝ ZAPAĽOVAČ: Obľúbenejším spôsobom zapaľovania drevného uhlia je použitie komínového zapa-

ľovača. Je to veľký, zvislý, dutý kovový valec s drôtenou priehradkou v strede. Briketky alebo kúsky drevného uhlia sa nasypú zhora a zospodu sa vložia skrkvane noviny. Namiesto novín možno použiť parafinové zapaľovadlá (pozri s. 478). Papier sa zapáli a o 15 až 25 minút máte žeravé uhlíky. Výhodou komínového zapaľovača je, že vďaka valcovitému tvaru sa uhlíky rozžeravia rovnomerne. Tento zapaľovač umožňuje vopred rozžeraviť uhlíky, ktorými sa v prípade potreby doplnia udiareň alebo gril pri nepriamom grilovaní. Komínové zapaľovače bežne dostať v obchodoch s grilmi a v železiarstvach.

POUŽITIE KOMÍNOVÉHO ZAPAĽOVAČA



1 Do komínového zapaľovača sa zospodu vložia skrkvane noviny.



2 Komínový zapaľovač sa položí na spodný časť grilu. Do hornej časti zapaľovača sa nasypú briketky alebo kúsky drevného uhlia (pozri hore), prípadne klátky dreva a valec sa naplní až po horný okraj.



3 Noviny sa zapália plynovým zapaľovačom (s dlhšou kovovou rúrkou) alebo dlhou kozubovou zápalkou. Najprv sa objaví široký stĺp dymu. Je to normálne. Potom sa drevné uhlie alebo drevo rozhorí.



4 Uhlíky sú pripravené na použitie, keď sú všetky rozžeravené do oranžovočervena, čo trvá 15 až 20 minút.

SPÔSOB:
nepriame grilovanie

ČAS PEČENIA:
2 ½ – 3 hodiny

AKO GRILOVAŤ VYSOKÚ ROŠTENKU S KOSŤOU

Grilovanie je najjednoduchší a najlepší spôsob, ktorý poznám na prípravu vysokej roštenky s kosťou. Silným suchým teplom sa vytvorí lahodná, chrumkavá kôrka (s tým správnym množstvom tuku), zatiaľ čo vnútri zostane mäso mäkké a šťavnaté. Nič nedokáže odhaliť plnokrvnú chuť hovädzieho tak ako aróma drevného dymu. Pri pohľade na celú vysokú roštenku na grile vám od údivu idú oči vypadnúť a otvárajú sa vám ústa. Jediným háčikom je závratná cena tohto mäsa, takže toto jedlo robte vtedy, keď cena nie je prekážkou a chcete na priateľov zapôsobiť.



Vysoká roštenka s kosťou údená na hickóriovom dreve

NASTAVENIE GRILU



1 Gril na drevné uhlie nastavíme na nepriame grilovanie; najprv rozžeravíme drevné uhlie v komínovom zapalovači (pozri s. 9).



2 Vytvoríme dve tepelné zóny; uhliky nahrnieme na dve kôpky na protilahých stranách grilu náradím s dlhou rúčkou, napríklad záhradnou motyčkou.



3 Ak má gril bočné košíky, uhliky do nich rovnomerne rozdelíme. Odkvapkávaciu misku dáme do stredu grilu.

DOBRE RADY

■ Všetky drevené triesky, ktoré budete potrebovať, namočte naraz. Takto budú pripravené v prípade potreby.

■ Vysokú roštenku s kosťou dostať v rôznych veľkostiach, najväčšia je 7-rebrová (7 až 8 kg). Porcia s jedným rebrom nasýti dvoch až troch ľudí.

■ Pečené mäso by malo mať hrubú vrstvu tuku (0,5 až 1,5 cm). Keď sa tuk topí, polieva mäso, čím ho udržuje šťavnaté a mäkké. Tuk sa vypečie na chutnú kôrku.

PRÍPRAVA MÄSA



1 Z vysokej roštenky s kosťou odrežeme mäso a tuk z konca kostí sami alebo o to požiadame mäsiara. Prerežeme tukovú vrstvu pokrývajúcu konce rebrových kostí až na kosť.



2 Keď sa dostaneme ku kosti, nôž obrátíme smerom ku koncom rebier. Nadvihneme a vyrežeme tukovú vrstvu.



3 Vykrojíme kúsky mäsa medzi koncami rebier.



4 Odrežeme prebytočný tuk pokrývajúci mäso. Necháme asi 0,5 cm vrstvu tuku.



5 Špičkou ostrého tenkého noža urobíme po celej roštenke asi 1,5 cm hlboké zárezy, vzdialené od seba 2,5 cm. Do každého zárezu vložíme pásik cesnaku.



6 Celú roštenku posypeme grilovacou zmesou, prstami ju vtlačíme do mäsa.

DOBRÉ RADY

■ Ak pečiete na grile na drevné uhlie, pod mäso podložte veľkú odkvapkávacu misku; ak používate plynový gril, skôr než začnete, skontrolujte, či je miska vyčistená. Pri pečení roštenky sa vypečie veľa tuku.

■ Pred krájaním nechajte mäso 15 minút odležať.



GRILOVANIE VYSOKEJ ROŠTENKY S KOSTOU: Ak kosti začnú priveľmi hnednúť ešte predtým, než je mäso upečené, chránime ich kúskom alobalu.



SKÚŠANIE PREPEČENIA: Do stredu pečeneho mäsa zapichneme teplomer na mäso tak, aby sa nedotýkal kosti. Prípadne mäso stlačíme prstami. Malo by byť mierne poddajné.

R E C E P T

VYSOKÁ ROŠTENKA S KOSTOU ÚDENÁ NA HIKÓRIOVOM DREVE

HOVÄDZIE MÄSO

1 vysoká roštenka s kosťou

(4 rebrá; 4 až 5 kg)

3 veľké strúčiky cesnaku, každý po dĺžke nakrájaný na 6 až 8 pášikov

GRILOVACIA ZMES

2 lyžičky cesnakovej soli

2 lyžičky cibulovej soli

2 lyžičky hikoriovej soli

2 lyžičky sušeného rozmarínu

1 lyžička čierneho korenia

bylinková chrenová omáčka (s. 455)
na podávanie

1. Vysokú roštenku s kosťou pripravíme, ako je uvedené v časti Príprava mäsa, kroky 1 až 4 na s. 33 a 34, alebo o to požiadame mä-

siara. Špičkou noža urobíme do mäsa zárezy, ako je znázornené v kroku 5 na predošlej strane, a do zárezov vložíme pásiky cesnaku.

8 – 12 PORCIÍ

POTREBUJEME:

3 hrnčeky drevených triesok (podľa výberu, najlepšie sú hikoriové alebo dubové), namočených 1 hodinu do studenej vody, len toľko, aby boli ponorené, potom scedených; držiak na mäso (nemusi byť)

OBMENA:

Ak máte veľký gril s výkonným otočným ražňom, môžete vysokú roštenku s kosťou piecť aj na ražni. Takéto mäso treba piecť 2 1/2 až 3 hodiny.

INÉ POUŽITIE:

Tento spôsob možno použiť aj na pečenie vykostenej nízkej roštenky a výborné je aj takto pripravené bravčové a telacie mäso.

2. Do misky dáme všetky ingrediencie na grilováciu zmes a premiešame. Touto zmesou posypeme mäso zo všetkých strán a prstami vtlačíme do mäsa.

3. Gril nastavíme na nepriame grilovanie (pozri s. 12 pre drevné uhlie alebo s. 16 pre plyn) a predhrejeme na strednú teplotu. Ak používame gril na drevné uhlie, do stredu vložíme veľkú odkvapkávaciu misku. Ak používame plynový gril, všetky drevené triesky, ak ich použijeme, vložíme do dymového boxu alebo do dymového vrečka (pozri s. 17) a predhrejeme na maximum, kým triesky nezačnú dymiť, potom teplotu znížime na strednú.

4. Keď je gril na drevné uhlie pripravený na pečenie, polovicu drevených triesok, ak ich použijeme, rozhodíme na uhliky. Mäso položené tukovou stranou hore na držiaku, ak ho použijeme, dáme do stredu horúceho roštu ďalej od ohňa. Ak držiak nepoužijeme, mäso priamo položíme tukovou stranou hore do stredu horúceho roštu ďalej od ohňa. Gril zatvoríme.

5. Roštenku grilujeme, kým nie je prepečená podľa chuti: 2 hodiny, aby bola krvavá (asi 52 °C na teplomere na mäso), 2 až 2 1/2 hodiny, polovične prepečená do červena (asi 63 °C), alebo 2 1/2 až 3 hodiny,

polovične prepečená doružova (asi 71 °C); pamätajte na to, že mäso sa neprestáva piecť, aj keď sa odloží z grilu. Ak používame gril na drevné uhlie, musíme na každú stranu grilu každú hodinu pridať 12 čerstvých uhlikov a po prvej hodine grilovania prihodiť na uhliky zvyšné drevené triesky, ak ich použijeme.

6. Mäso preložíme na podnos alebo pracovnú dosku a zľahka prikryjeme alobalom. Necháme odstáť 15 minút, potom rozkrájame a podávame. Porciujeme tak, že ostrým tenkým porciovacím nožom režeme tesne pri rebrách, aby sa mäso uvoľnilo od kostí. Mäso nakrájame na tenké plátky, rebrá odrežeme a naservírujeme vedľa mäsa. Prípadne rebrá nevyrežeme a mäso naporcujeme spolu s nimi (v tomto prípade budú plátky oveľa hrubšie). Podávame s chrenovou omáčkou.

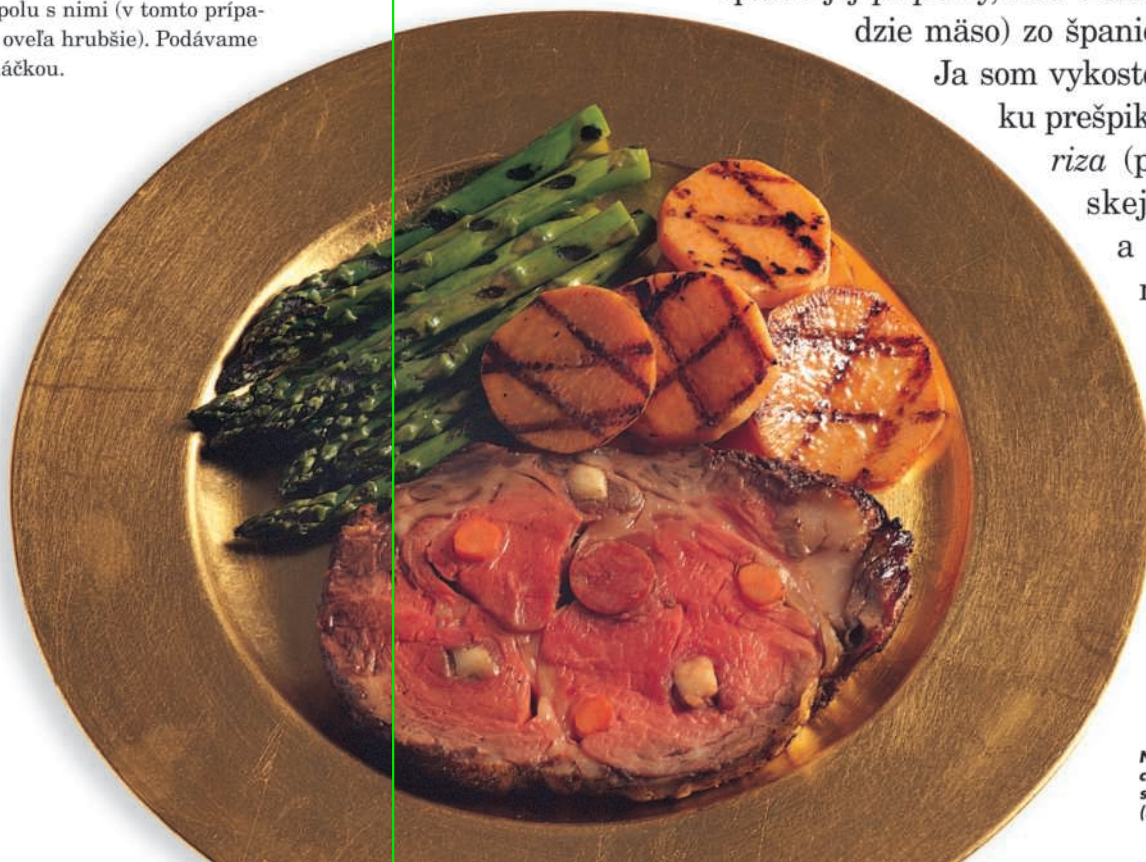
SPÔSOB:
nepriame grilovanie

ČAS PEČENIA:
asi 1 1/2 hodiny

AKO GRILOVAŤ NÍZKU ROŠTENKU

V o svete grilovaného mäsa je pečená vykostená nízka roštenka svetovou triedou. Vďaka tomu, že toto mäso má výdatné tukové mramorovanie, je ideálne na nepriame grilovanie. Výsledkom je pečené mäso, ktoré je na povrchu chrumkavé a hnedé, zato vnútri mäkké a šťavnaté. A to ešte predtým, než sa pridajú chuťové prísady! Inšpiráciou pre recept, ilustrujúci spôsob jej prípravy, bolo *boliches* (plnené hovädzie mäso) zo španielskeho Karibiku.

Ja som vykostenú nízku roštenku prešpikoval pásikmi *choriza* (pikantnej španielskej klobásy), syra a mrkvy. Keď sa mäso nakrája na plátky, vznikne atraktívna mozaika farieb. Pokiaľ ide o chuť, ešte sa nestalo, žeby perfektné chorizo nezlepšilo chuť pečeného mäsa.



Nízka roštenka plnená chorizom a syrom s grilovanou špargľou (s. 354) a batátmi

NASTAVENIE GRILU



1 Gril na drevné uhlie nastavíme na nepriame grilovanie; najprv rozžeravíme drevné uhlie v komínovom zapalovači (pozri s. 9).



2 Vytvoríme dve tepelné zóny; uhlíky nahrnieme na dve kôpky na protilahlých stranách grilu náradím s dlhou rúčkou, napríklad záhradnou motyčkou.



3 Ak má gril bočné košíky, uhlíky do nich rovnomerne rozdelíme. Odkvap-kávaciú misku dáme do stredu grilu.

PRÍPRAVA MÄSA



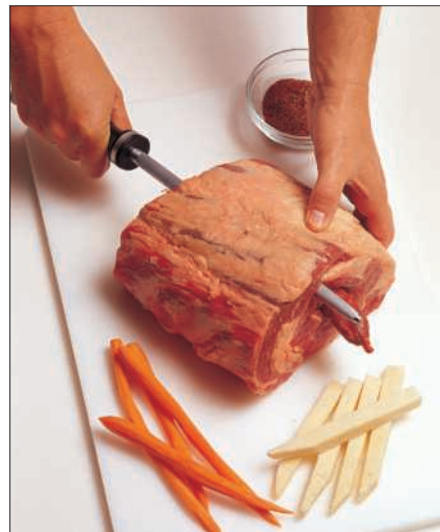
1 Dlhým, tenkým porciovacím nožom urobíme cez stred mäsa po dĺžke 2,5 cm výrez pre klobásy chorizo. Klobásy nakrájame tak, aby odrezanými koncami presne k sebe priliehali vnútri mäsa.



2 Kúsky klobásy pretlačíme cez výrez, začneme neodrezaným koncom.

DOBRÁ RADA

■ Tradičným nástrojom na vkladanie plnky do mäsa je špikovací nôž, dlhý, ostrý, tenký nástroj, tvarom podobný ocielke, ale s dutou čepelou v tvare V (dostať ho v obchodoch s kuchynskými potrebami). Ak nemáte špikovací nôž, otvory na plnku môžete urobiť aj ocielkou.



3 Ocielkou urobíme do mäsa po dĺžke, okolo klobásy chorizo, tri tunely.



4 Cez tunely pretlačíme mrkvu.



5 Ocielkou urobíme do mäsa po dĺžke ďalšie tri tunely medzi klobásou a mrkvou. Cez tieto tunely pretiahneme pásiky syra. Všimnite si, že jeden koniec každého pásika je zrezaný do špica, aby sa ľahšie vsunul.



6 Konce klobásy, mrkvy a syra odrežeme tak, aby vyčnievali 1,5 cm.

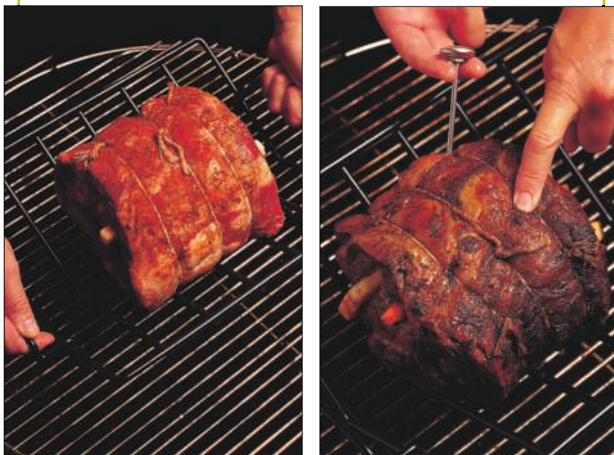


7 Mäso pevne zviažeme mäsiarskou niťou do valcovitého tvaru.



8 Mäso zo všetkých strán ochutíme grilovacou zmesou.

NA GRILE



Mäso na držiaku, ak ho použijeme, položíme do stredu grilovacieho roštu ďalej od ohňa. Prepečenie skúsime prstom; keď je mäso celkom upečené, na dotyk bude pevné, ale poddajné. Vnútrná teplota pri prepečení doružova by na vpichovom teplomere mala byť asi 63 °C.



PORCIOVANIE MÄSA: Odstránime niť a mäso priečne nakrájame na 6 mm plátky.

R E C E P T

NÍZKA ROŠTENKA PLNENÁ KLOBÁSOU CHORIZO A SYROM

HOVÄDZIE MÄSO

1 nízka roštenka (1,8 až 2 kg)

3 kusy (každý asi 60 g) varenej klobásy chorizo

3 dlhé tenké mrkvy, očistené

2 plátky (každý hrubý 6 mm; celková hmotnosť 125 g) syra romano, vyzretého provolone alebo iného tvrdého bieleho syra, narezaného na pásiky

GRILOVACIA ZMES

2 lyžičky sladkej mletej papriky

2 lyžičky hrubej soli

1 lyžička mletého rascovca

1 lyžička sušeného oregana

1 lyžička práškoveho cesnaku

1 lyžička čierneho korenia

1. Dlhým, tenkým porciovacím nožom urobíme po dĺžke cez stred roštenky výrez. Z dvoch klobás chorizo odrežeme jeden koniec. Z tretej odrežeme obidva konce. Klobásky pretiahneme cez mäso, ako je znázornené v časti Príprava mäsa, kroky 1 a 2 na s. 38.

2. Ocieľkou (očistenou papierovou utierkou) urobíme po dĺžke cez mäso okolo klobásy tunely, vsunieme do nich mrkvu a pásiky syra, ako je znázornené v krokoch 3 až 5. Možno bude treba vsunúť do jedného tunela viac pásov. Konce klobás, mrkvy a syra zrežeme tak, aby vyčnievali 1,5 cm.

3. Pripravíme grilovaciu zmes: do malej misky dáme papriku, soľ, rascovec, oregano, práškový cesnak a korenie a dobre premiešame. Touto zmesou posypeme celú roštenku a prstami ju votrieme do mäsa. Roštenku necháme odležať, kým sa gril nepredhreje.

4. Gril nastavíme na nepriame grilovanie (pozri s. 12 pre drevné uhlie alebo s. 16 pre plyn) a predhreje na strednú teplotu.

tu. Ak používame gril na drevné uhlie, do stredu dáme veľkú odkvapkávaciu misku.

5. Keď je gril pripravený na pečenie, mäso na držiaku, ak ho použijeme, položíme do stredu roštu ďalej od ohňa. Ak držiak nepoužijeme, roštenku položíme priamo do stredu horúceho roštu ďalej od ohňa. Gril zakryjeme.

6. Roštenku grilujeme, kým nie je chrumkavá, pekne hnedá a upečená podľa chuti, asi 1 ½ hodiny na prepečenie doružova. Prepečenie skúsime tak, že prstami stlačíme konce mäsa: malo by byť mierne poddajné. Prípadne použijeme teplomer na mäso: vnútorná teplota pri prepečení doružova by mala byť asi 63 °C. Pri použití drevného uhlia po 1 hodine pridáme na každú stranu 12 čerstvých uhlíkov.

7. Upečenú roštenku preložíme na pracovnú dosku a necháme 10 minút odstáť. Odstránime niť a ostrým porciovacím nožom roštenku priečne nakrájame na tenké plátky. Niekedy sa kúsky klobásy uvoľnia. Dbáme na to, aby v každom plátku bol jeden kúsok.

8 PORCIÍ

POTREBUJEME:
ocieľku alebo špikovač;
mäsiarsku niť;
držiak na mäso (nemusí byť)

INÉ POUŽITIE:

Rovnakým spôsobom možno plniť a nepriamo grilovať aj bravčové alebo telacie karé bez kostí.

DOBRE RADY

■ Čas grilovania nepochybne vykosteného mäsa je rovnaký ako plneného.

■ Klobásky chorizo sa predávajú varené aj nevarené. Tento recept si vyžaduje varené.