

MUSZTARDOWE ŻEBERKA

4 os.

1 h
+ 2 h

1 kg żeberek wieprzowych
1 cebula
1/2 cytryny
4 łyżki masła
3 łyżki musztardy
3 ząbki czosnku
3 łyżki miodu
szczypta chilli
sól, pieprz

Żeberka (możemy pokroić na części) nacieramy przyprawami i skrapiamy sokiem z cytryny. Odstawiamy do lodówki na 2 godz. Cebulę siekamy i podsmażamy na maśle. Czosnek przepuszczamy przez praskę i dodajemy do cebuli. Całość dusimy ok. 3 min. Po zdjęciu z ognia dodajemy miód, musztardę i dokładnie mieszamy. Tak przygotowanym sosem smarujemy żeberka i układamy na grillu. Pieczemy po ok. 20 min z każdej strony, co jakiś czas smarując sosem.

KASZANKA Z CEBULĄ I JABŁKIEM

3 os.

35 min

kaszanka (3 sztuki)
1 cebula
1 kwaśne jabłko
szczypta łagodnej mielonej
papryki
sól, pieprz

Cebulę i jabłko kroimy w drobną kostkę, mieszamy i doprawiamy solą, pieprzem oraz papryką. Skórę kaszanki nacinamy i w te miejsca nakładamy przyprawione jabłko z cebulą. Całość układamy na tacce lub folii aluminiowej i pieczemy na ruszcie ok. 15-20 min.

KARCZEK W WINIE

8 os.

45 min
+ 5 h

1 kg karczku
3 cebule
*1 szklanka białego wytraw-
nego wina*
1 szklanka oliwy
1/2 szklanki maggi
1/2 łyżeczki ostrej mielonej
papryki
1/2 łyżeczki oregano
1/2 łyżeczki curry
pieprz

Karczek kroimy w plastry o grubości 1,5-2 cm (nie rozbi-
jamy). Cebule kroimy w plasterki. W szklanym lub plasti-
kowym pojemniku układamy plastry karczku na przemian
z cebulą. Maggi łączymy z oliwą oraz winem. Dodajemy
przyprawy i wszystko dokładnie mieszamy. Tak przygoto-
waną marynatą zalewamy karczek z cebulą. Odstawiamy
do lodówki na 5 godz. Po tym czasie układamy na ruszcie
i pieczemy ok. 15 min z każdej strony.



Wybierając mięso wieprzowe (boczek, żeberka, karkówkę, schab, łopatkę, wątrobę), należy zwrócić uwagę na to, by było świeże oraz poprzecinane żyłkami tłuszczu (po wytopieniu mięso jest nadal soczyste).

ZIEMNIAKI Z SEREM

5 os.

1 h

*5 dużych ziemniaków
5 łyżek startego żółtego sera
2 łyżki posiekanej natki pietruszki
olej do smarowania*

Folię aluminiową smarujemy olejem i owijamy nią umyte i osuszone ziemniaki. Pieczemy w żarze. Żółty ser mieszamy z natką pietruszki. Gdy ziemniaki się upieką, wyjmujemy je z żaru i rozchylamy folię. Ziemniaki nacinamy na krzyż i lekko rozchylamy. W nacięcie wkładamy starty ser żółty z natką. Ziemniaki (cały czas w folii) układamy na grillu i pieczemy, aż ser się rozpuści.

FASZEROWANE PAPRYKI

3 os.

40 min

*3 zielone papryki
2 bułki
3/4 szklanki obranych i posiekanych pomidorów
3/4 szklanki startej mozzarelli
1/3 szklanki gorącej wody
1 mała cebula
2 łyżki masła
1 łyżeczka otartego oregano
1/2 łyżeczki soli czosnkowej*

Bułki kroimy w drobną kostkę i podpiekamy krótko na grillu. Gdy ostygną, mieszamy je z pomidorami, mozzarellą, wodą, oregano i solą. Cebulę drobno siekamy, a masło topimy. Oba składniki dodajemy do masy. Paprykę przekrajamy wzdłuż na połówki i usuwamy gniazda z nasionami. Farszem napełniamy papryki i układamy je na folii aluminiowej, którą zaginamy do góry (tworząc miseczkę). Układamy na grillu i pieczemy ok. 30 min.

NADZIEWANA CUKINIA

4 os.

75 min

*2 młode cukinie
2 łyżki kukurydzy
100 g szynki
2 małe pomidory
1 łyżka soku z cytryny
50 g startego żółtego sera
3 łyżki posiekanych listków melisy
2 łyżki masła
pieprz
sól*

Odcinamy końcówki cukinii i przekrajamy je wzdłuż na pół. Środkową część z pestkami wydrążamy łyżeczką i wyrzucamy. Następnie miąższ wydrążamy tak, aby zostawić ścianki o grubości ok. 1 cm. Miąższ z cukinii oraz obrane pomidory drobno kroimy. Dodajemy 2 łyżki melisy, pokrojoną w paseczki szynkę i kukurydzę. Wszystko mieszamy i doprawiamy sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Łódeczki z cukinii układamy na grillu i pieczemy ok. 10 min, a następnie zdejmujemy z grilla i napełniamy nadzieniem. Z folii aluminiowej formujemy miseczki, smarujemy je masłem i układamy w nich cukinie. Delikatnie przykrywamy folią aluminiową i pieczemy ok. 30-40 min. 10 min przed końcem grillowania posypujemy cukinie startym serem, zawijamy folią i pieczemy, aż ser się roztopi. Gotowe cukinie posypujemy resztą melisy.

