

11 receptů rad a nápadů pro letní grilování



Bramborový guláš s uzeninou na grilu Cobb

Kdo by neznal v našich zeměpisných šířkách „buřtguláš“. Na dovolené vždy chutná více a na **grilu Cobb** si ho můžeme připravit.

Na rozeřtátém rostlinném oleji orestujeme nakrájenou slaninu, cibuli, prolisovaný česnek, mletou červenou papriku a nakrájený kabanos.

Přidáme na kostky nakrájená rajčata, zelenou papriku, na kostky nakrájené brambory. Okořeníme, zalejeme vařící vodou, dusíme pod poklicí do měkka cca 40 minut. Podáváme s chlebem.

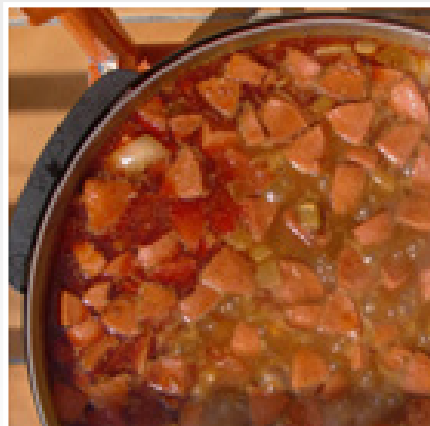
Použité suroviny

800 g očištěné brambory
150 g očištěná zelená paprika
150 g rajčat;
100 g slaniny;
100 g očištěné cibule
30 g oloupaného česneku; drcený kmín; sůl
1 lžice červené mleté papriky; mletý pepř
300 g kabanosu
0,05 l rostlinného oleje

Použité příslušenství

Gril Cobb

Cobb smažicí mísa



Výhody grilu Cobb

- 🔥 Umí nejen grilovat, ale také péct, smažit, dusit a UDIT.
- 🔥 Je nezávislý na vnějším zdroji a je velmi úsporný, stačí 6 – 10 briket dřevěného uhlí nebo 1 tableta COBBLE STONE.
- 🔥 Lze bez problémů použít na lodi, nebo tam, kde je použití otevřeného ohně problematické.
- 🔥 Příprava pokrmu na Cobbu je bezpečná jednoduchá a nevyžaduje zdaleka takovou pozornost jako příprava na běžném grilu.
- 🔥 Díky unikátní konstrukci je grilování na Cobbu zdravější než na klasickém grilu.

Chci vědět
VÍCE O
grilu Cobb



Grilované kuře s čerstvým rozmarýnem, žampiony a pečenými bramborami



Očištěné kuře osolíme a okořeníme, do břišní dutiny vložíme snítku čerstvého rozmarýnu. Malé brambory zabalíme do alobalu, každou jednotlivě. Připravíme **Cobb gril**. Pomocí podpalovače zapálíme deset briket z dřevěného uhlí. Počkáme asi půl hodiny až všechny brikety zešednou. Místo nich můžeme použít jednu briketu Cobble Stone, kterou zapálíme přímo a počkáme, až přestane kouřit. Jakmile přestane kouřit, umístíme na Cobb poklop a necháme pár minut rozpálit. Mezitím připravíme kuře. Otevřeme plechovku piva, polovinu vypijeme a pak jí vtlačíme do břišní dutiny kuřete otvorem nahoru. Plechovka musí být 0,3 litru. Sundáme poklop z Cobbu, do prohlubně okolo topeniště nalijeme cca 0,25 l vody a naskládáme na menší kousky nakrájené brambory zabalené do alobalu. Během pečení hlídáme, aby se neodpařila všechna voda z prohlubně a případně ji doplníme. Dáme

na **gril mřížku** a na ni usadíme kuře tak, aby bylo fixováno třemi body – plechovkou a nohama. Nasadíme nástavec na gril a přiklopíme poklop. Necháme asi hodinu grilovat, pak odklopíme a na grilovací mřížku okolo kuřete dáme malé žampiony a znovu přiklopíme a grilujeme ještě cca. 20 - 30 minut (podle velikosti kuřete). Poté kuře a žampiony sundáme, vyjeme brambory, sloupneme alobal a servírujeme.

Použité suroviny

1 čerstvé kuře (cca 1 – 1,5 kg)
1 plechovka piva 0,3 l
snítku čerstvého rozmarýnu
špetka soli a pepře (nebo grilovací koření)
cca 15 až 20 očištěných malých žampionů
0,5 kg opraných malých ranných brambor

Kuřecí perkelt



Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli, zelenou papriku, červenou papriku, bobkový list a nové koření (pracujeme rychle, aby paprika nezhořkla). Přidáme očištěná, nasekaná kuřecí stehna, osolíme, opepříme, orestujeme na základě, zalejeme vařící vodou a přikryté dusíme cca 40 minut do měkka. Ve šlehačce rozmícháme hladkou mouku a nalijeme do pokrmu. Provaříme 15 minut pod poklicí. Dochutíme citronovou šťávou. Podáváme s knedlíkem, chlebem, těstovinovými noky nebo s rýží. Příprava pokrmu cca 60 minut.

Použité suroviny

4 kuřecí stehna
150 g očištěné cibule
200 g očištěné zelené papriky
0,05 l rostlinného oleje
30 g červené papriky
3 bobkové listy; 5 kuliček nového koření
0,5 dcl šlehačky
25 g hladké mouky
0,03 l citronová šťáva; sůl; pepř, sůl

Chci vědět
více o
grilu Cobb



Gril Cobb

