

# Grilovací směsi

Kategorie: Kořenící směsi

Hodnocení: nezhodováno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

## Postup

Grilovací směsi

K létu patří grilování masa, ryb, drůbeže a nebo různé druhy masa, které připravujeme jako špízy. Co je ale dobré a především chutné, maso naložit nejméně na 12 hodin do grilovacích směsí. Některé směsi připravujeme za studena, jiné potřebují tepelnou úpravu.

Chilli směs

1 šálek rajčatové šťávy, 2 rozdrcené chilli papričky, 2 lžíce cukru, 2 lžíce oleje, 1 lžička soli, 1 lžička worcestrové omáčky, 3 stroužky utřeného česneku. Připravujeme za studena.

Medová směs

1 šálek jahodového džemu, 3 lžíce medu, 1 lžíce oleje, 1 lžíce vinného octa, 1 lžička soli, půl lžičky skořice. Připravujeme za studena.

Zázvorová směs

4 lžíce přírodního cukru, 4 lžíce vinného octa, 1 lžička soli, 3 lžíce sojové omáčky, 1 lžíce oleje, 1 lžička mletého zázvoru. Připravujeme za studena.

Sojová směs

0,25 šálku nakrájené cibulové natě, 0,3333333333333333 šálku sojové omáčky, 2 lžíce bílého vína, 2 lžíce kečupu, 1 lžíce oleje, 1 lžička worcestrové omáčky. Připravujeme za studena.

Ostrá směs

2 lžíce oleje, 1 cibule, 1 stroužek česneku, 0,6666666666666667 šálku kečupu, 2 lžíce vinného octa, 2 lžičky cukru, 1 lžička chilli koření, 0,5 lžičky soli, 0,5 lžičky ostré hořčice.

Na oleji osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a česnek utřený se solí. Přidáme ostatní přísady a vše asi 5 minut dusíme za stálého míchání na mírném ohni. Maso potřeme teplou směsí a po vychladnutí dáme uležet.

### Pivní směs

1 lžička chilli koření, 0,25 šálku světlého piva, 1 lžíce sojové omáčky, 1 lžíce oleje, 0,5 lžičky cukru, 0,5 lžičky soli, 1 nadrobno nakrájená cibule, 1 lžička plnotučné hořčice, několik kapek tabaska. Připravujeme za studena.

### Havajská směs

0,25 šálku citrónové šťávy, 2 lžíce oleje, 1 lžička kari koření, 1 lžička mletého zázvoru, 1 lžička soli, 0,75 lžičky cukru, 1 stroužek česneku. Připravujeme za studena.

Stroužek česneku utřeme se solí a smícháme s ostatními přísadami za studena.

### Bazalková směs

1 lžička sušené nebo čerstvé bazalky, 4 lžíce másla, 1 lžíce citrónové šťávy, 0,75 lžičky soli, 0,25 lžičky mletého pepře.

Máslo roztavíme a pozvolna do něj všechny přísady přimícháme.

### Mexická marináda

0,33333333333333 šálku oleje, nejlépe olivového, 2 stroužky česneku, 0,33333333333333 šálku vinného octa, 0,33333333333333 šálku jablečného džusu, 1 lžička chilli koření, 1 lžička cukru, 1 lžička soli, 0,25 lžičky mletého pepře.

Na rozehřátém oleji krátce osmažíme utřený česnek, vmícháme ocet, džus, chilli koření, cukr, sůl, pepř a prohříváme za stálého míchání do zhnědnutí. Tato marináda dodává kuřecímu a rybímu masu zlatavou barvu.