

Suviseid retsepte õue ja tuppa

Eestlased on toidugrillimises esirinnas, vähemalt Euroopa teiste rahvaste seas.

Grillipidu segab sama palju nii tuul kui vihm, kui ei leidu varjulist nurgakest. On aga ettevalmistused väikeseks peoks värskes õhus tehtud, pole mõtet toiduvalmistamise võimaluse üle närveerida. Praeahi või kamin teid hätta ei jäta.

JUUSTUTÄIDISEGA GRILLPIHVID

500 g loomahakkliha
3 sl Worcesteri või Salsa kastet
1 muna
pisut soola
½ tl purustatud musta pipart
4 paksu juustuviilu (umbes 10 grammi)
natuke õli
Segage kastmed, muna ja maitseained hakklihasse. Ettevaatust soolaga, sest kastmed on ka ise soolased! Voolige märgade kätega 8 ühesuurust õhukest pihvi. Neljale pange peale juustuviili, millele tõstke teised pihvid. Pigistage nende servad kokku. Piserdage pihvid õliga ja asetage grilli. Küpsetage vahepeal ringi keerates kokku ligikaudu 15 minutit.

MAHLASED HAKKPIHVID

500 g hakkliha
1 kanamuna
2 sl riivsaia
½ tl soola
½ tl jahvatatud pipart
½ tl jahvatatud vürtsi
1 tl hakitud värsket rosmariini
8 anšoovise- või kilufileed
1 väike sibul koos pealsetega
1 sl hakitud peterselli
2 sl kappareid
2 tl sinepit

Segage hakkliha hulka ½ too- rest kanamuna, riivsaia ja maitseained. Muna saate hästi poolitada, kui lööte selle vastu klaasiäärat katki. Kloppige hakkliha ühtlaseks massiks ning jaotage märjale löikelaualle 8 portsjoniks. Peenestage kalafileed kahvliga, segage ½ muna, sinepi, hakitud sibula, peterselli ja kapparitega. Jagage täidis 4-le õhemaks vajutatud pihvile ja katke ülejäänud 4 pihviga, suruge servad hoolikalt kokku.

Küpsetage fooliumitükil või grillpannil, et eralduv leem raisku ei läheks. Kasutage mõõdukalt kuumust, et pihvid seest hästi läbi küpseksid ning ilusad pruunid välja näeksid. Lõpuks riputage peale hakitud maitseroheline.

VORSTI-KÖÖGIVILJAVARDAD

4–8 grillvorsti
4–8 keedetud värsket kartulit õhukesti suitsupeekoni löike kollast ja punast paprikat

Kaste

½ dl sojakastet
3 sl ketsupit
1 sl sinepit
2 sl õli

purustatud musta pipart
Lõigake vorstid kolmeks tükiks ja tehke põiki peale sälgud. Poolitage vähe keedetud (10 min) kartulid, millele keerake ümber peekonilõigud. Paprikast lõigake paksud tükid. Segage valmis kaste. Lükki kees leotatud puuvarrastele (8–12 tk) vaheldumisi vorsti, kartulit ja paprikat ning grillige 8–10 minutit. Veidi enne valmimist määrige toidupalu kastmega.

JUUSTUKARTULID

5–6 portsjonit
1 kg varast kartulit
3–4 noort sibulat vartega soola
jahvatatud musta pipart
200–250 g riivjuustu
2 dl rööska koort peterselli tilli

