



Lõigake kartulid viiludeks, samuti sibulad osaliselt koos rohelise osaga.

Kuumutage juustu ja koort potis, kuni juust on sulanud, laske veidi jahtuda. Lõigake 5–6 parajat fooliumi- ja küpsetuspaberitükki. Asetage fooliumile küpsetuspaber, millele pange kartuli- ja sibulalõike ning pisut soola. Valage peale juustukastet, keerake foolium kokku. Küpsetage 15–20 minutit. Kui avate pakikese, puistake sisse hakitud maitserohelist.

SEALIHA KÖÖGIVILJAGA

4 paksu lihalõiku (võib olla ka suitsuliha)

grillkastet

4 ananassirõngast

4 suurt kartulit

4–8 noort porgandit

õli

ürdisoola

Kõige enne valmistage ette köögiviljad. Peske hoolikalt värsked kartulid-porgandid, lõigake kartulid põiki umbes 1 cm paksusteks viiludeks ja porgandid poolitage pikuti. Keetke mõlemaid umbes 3–4 minutit, kurnake.

Lihalõigud vasardage pisut õhemaks ning piserdage üle õliga, samuti määrige õliga kartuli-, porgandi- ja ananassitükid. Küpsetage restil või paarisrestil vahepeal ringi keerates kuni 15 minutit, sõltuvalt lõikude paksusest. Natuke enne roa valmimist määrige seda grillkastmega ning riputage köögiviljale ja ananassile ürdisoola.

RÖSTITUD KÜÜSLAUK

1 või mitu suurt koorimata küüslauku

1 sl oliiviõli

Lõigake terava noaga ladvapoolne osa (5–6 mm) maha, et küüned oleksid pealt avatud, valage peale õli ning mässige siis mitmekordselt fooliumisse. Küpsetage umbes 45 minutit, kuni küüslauk on täiesti pehme ja kergelt pruun. Eraldage sisu küpsenud koordest ning kasutage salatite-kastmete valmistamiseks. Säälib kuni 1 nädal. Eriti hästi sobib see kitsejuustu, kartulipüree ja soolaste küpsistega. Küpsemisel kaob nii terav maitse kui lõhn.

TARGU TALITA

● Grillimise alustamisel oleks hea vooderdada lõkkekauss fooliumiga. Nendesse kohtadesse, kus paiknevad kausi õhuavad, torgake augud ka fooliumisse. Nii saate suurendada kuumuse refleksiooni ning hiljem on mugavam grilli puhastada.

● Kasutage ainult lehtpuud, okaspuusüsi ei kõlba, kuna jätab toidule kibeda kõrvalmaitse. Kindlasti ei tohi sütele lisada okaspuude käbisid.

● Ärge kasutage tulehakatuseks süütevedelikku ega tuleohutusnõudeid eirates bensiini või petrooliumi. Kulutage tibake toiduõli, see ei levita eemale-tõukavat haisu.

● Süütevedelikku ei tohi kunagi lisada söögitegemise ajal. See rikub toidu maitse täielikult.

● Kannatlikkus kulub ka söögitegemisel ära ning on meisterlikkuse tunnus. Oodake, kuni leegid vaibuvad. Pärast süütamist kulub selleks tavaliselt umbes 20 minutit. Alles seejärel asetage toiduained pealt valge tuhakirmega kaetud hõõglvel süte kohale. Siis pole toidul mustaks ja maitsetuks muutumise ohtu.

● Fooliumisse pakitud kala või köögivilju võite küpsema panna varem, kui süsi pole grillimiseks veel valmis.

● Kergesti rikneva toidu, näiteks hakklihast pihvide küpsetamiseks valige ühekordseks kasutamiseks mõeldud grill.

● Halva ilma korral saate grillida ka tavalises praeahjus, kui panete liha ahjuplaadil olevale restile.

● Traadist paarisrestiga võite grillida kaminas.

● Enne grillimist hoidke liha tund aega toatemperatuuril.

● Liha võib maitsestada nii enne grillimist, selle ajal kui ka pärast seda. Sool lisage alles grillimise lõpus, siis ei valgu mahl välja ning liha on õrnema konsistentsiga.

● Enne suure lihatüki grillimist võiksite seda aurupotis veidi keeta, siis saate kiiremini mahlase ja maitstva roa.

● Marinaadist võttes pühkige liha liigest vedelikust ja suurematest maitseainetükkidest puhtaks, et need ei süttiks ega jäta lihale kõrbenud maiku. Ka hakkab väga märg liha kohe hauduma ning ei pruunistu küllaldaselt.

● Pihve ja lihalõike võite õliga üle pintseldada, et nad küpsemisel resti külge ei jääks. Kastmega maitsestage alles pärast valmimist.

● Lihalõike pöörake tangide või grill-labidaga, mitte kahvliga. Kõige enne laske neil umbes 5 minutit rahulikult küpseda, siis kergitage labidaga ühe serva alt ja veenduge, et liha on keeramiseks parajalt pruun. Ka annab pööramiseks märku liha pinnale kogunenud mahl. Kui olete esimese tüki ümber keeranud, siis järgmist pöörates katsuge seda teha eelmise tüki kohal – nii väldite liha pinnale kogunenud vedeliku kaotsiminekut. Kahvliga ärge torkima hakake, muidu saate purukuiva ja puise toidu.

● Kui liha on küps, tõstke see 10 minutiks soojendusrestile või kaussi “järelküpsema”, et pinnale tõusnud vedelik tagasi imbuks. Kuid ärge laske sellel päris ära jahtuda.

● Metallvardaid määrige õli või küüslauguga, siis ei jää liha nende külge.

● Puuwardaid leotage enne tarvitamist vees.

● Spetsiaalne grilliõli annab lihale ilusa välimuse ning eriti hõrgu maitse.

● Ühele vardale lükkige võrdse küpsemisajaga ühesuurused lihakuubikud.

● Kui panete lihatükkide vahele köögivilju, lõigake neist suuremad palad, sest köögiviljad küpsevad lihast kiiremini.

● Šašlõkki vardas tehakse suruge lihatükid kergelt üksteise vastu, et need ei hakkaks varda keeramisel pöörlema ega kuivaks liigselt küpsetamise ajal.

● Kõige paremad ja mahlasemad grillvorstid saate siis, kui kuumutate kinnises pakendis vorste vees ning alles seejärel küpsetate pinnale krõbeda kooriku.

● Marinaad, milles midagi haput, tungib sügavamale lihasse ja soodustab selle pehmenemist.

● Kuiv maitseainesegu tuleb lihasse kloppida enne küpsetamist. Siis annab see õige maitse ning muudab ka pealispinna ilusamaks.

● Glasuur, mis tegelikult on paks magus kaste, pintseldage lihale grillimise lõppjärgus. Valvake hoolega, et see kõrbema ei läheks. Selline viimistlus vajab kogemust, muidu võite hea maiuspala söögikõlbmatuks muuta.

● Tarvikud peske kohe pärast kasutamist, siis saate restid, tangid ja vardad kerge vaevaga puhtaks ega pea traatharjaga kõvasti küürima.

TT