

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.



SZASZŁYKI Z DROBIU I WARZYW

3 os.

1 h

2 duże piersi z kurczaka
200 g wędzonego boczku
1 czerwona papryka
2 pomidory
6 niedużych cebul
kilka małych pieczarek
pieprz
sól

Pieczarki blanszujemy (wrzucamy na 1 min do wrzątku) i suszymy. Umyte i osuszone piersi z kurczaka kroimy w dużą kostkę. Boczek, oczyszczoną paprykę i pomidory kroimy na kawałki. Obrane cebule kroimy w ćwiartki. Na szpadki do szaszłyków nadziewamy: mięso, pieczarki, paprykę zieloną, cebulę, pomidory, boczek, paprykę czerwoną. Całość przyprawiamy solą i pieprzem. Grillujemy na dobrze rozgrzanym grillu, aż mięso się upiecze (ok. 25 min).

KOLOROWE SZASZŁYKI Z ZIEMNIAKÓW

3 os.

1 h

12 małych ziemniaków
200 g wędzonego boczku
(w plastrach)
1 zielona papryka
2 cebule
1 łyżka otartego rozmarynu
1 łyżka przyprawy do grilla
sól, pieprz

Dokładnie wyszorowane ziemniaki gotujemy w posolonej wodzie (ok. 12 min). Po wystygnięciu obieramy i posypujemy przyprawą do grilla. Boczek i oczyszczoną z gniazd nasiennych paprykę kroimy na małe kawałki. Obrane cebule kroimy w ćwiartki. Wszystkie warzywa i mięso nabijamy na przemian na szpadki do szaszłyków. Polewamy je olejem i posypujemy rozmarynem, solą i pieprzem. Układamy na grillu i pieczemy ok. 30 min, obracając co jakiś czas.

OWOCOWE SZASZŁYKI NA SŁODKO

3 os.

40 min

1 szklanka winogron
1 banan
1 mała puszka (250 ml) brzoskwiń w cząstkach
1 mała puszka (250 ml) ananasa
1/2 tabliczki czekolady (mlecznej lub gorzkiej)

Banana kroimy w plastry. Ananasy i brzoskwinie dzielimy na kawałki. Wszystkie owoce nadziewamy na przemian na szpadki do szaszłyków. Układamy na grillu i pieczemy, aż owoce się zrumienią (ok. 15 min). Do rondelka wkładamy pokruszoną czekoladę i stawiamy na grillu. Gdy owoce będą gotowe, polewamy je roztopioną czekoladą.



Drób najlepiej smakuje przyprawiony: czosnkiem, bazylią, szczypiorkiem, tymiankiem, cebulą, curry.