

Ostra gra! Czyli pomysły na pikantnego grilla

Gorąc, żar i płomień ognia tańczące wokół zwęglonych kawałków drewna, to elementy, które bez trudu przywołują na myśl pamiętne spotkania przy grillu. Jednak nie tylko technika grillowania może kojarzyć się nam z ogniem – niecodziennych doznań szukać możemy również wśród serwowanych na grillu potraw. Kilka pomysłów na smaczne i nieco pikantniejsze dania, przedstawia Piotr Murawski – szef kuchni Knorr.

Pikantne potrawy doskonale pasują do naszego grillowanego menu. Pyszna i dobrze wypieczona karkówka, pachnące skrzydełka z kurczaka czy doskonale skomponowane szaszłyki w ostrzejszym wydaniu na pewno smakować będą wszystkim zaproszonym przez nas gościom.

Najlepszym sposobem na pikantniejsze doprawienie naszych dań, może być dodatek różnorodnych ziół i przypraw. Innym świetnym sposobem na wzbogacenie serwowanych przez nas potraw o ostrzejsze smaki, jest przygotowanie sosów i dipów, które doskonale uzupełnią ich smak.

Należy jednak pamiętać, by w kontekście ostrzejszych przypraw zachowywać jednak względny umiar. Dobroczynne działanie ostrzejszych potraw jest bowiem powszechnie znane, jednak dla niektórych osób, przede wszystkim tych miewających problemy żołądkowe - może być niekorzystne. Dlatego sięgając po ostrzejsze smaki powinniśmy starać się stopniowo i delikatnie zwiększać poziom ich ostrości.

Inspiracji na ostrzejsze grillowe potrawy szukać możemy w kuchniach całego świata, takich jak: indyjska, tajska czy meksykańska, które w dużej mierze opierają się na wyrazistych smakach. Przepisy poleca szef kuchni Knorr, Piotr Murawski:



Extra pikantne udka z grilla z ogórkową salsą

Składniki:

- 8 udek z kurczaka
 - 2 łyżki sosu Hellmann's STEAK
 - 1 łyżeczka Przyprawy do mięs Knorr
 - 1 łyżeczka papryki chilli w płatkach
 - 4 łyżki miodu
- 2 łyżki oliwy z oliwek
 - 1 świeży ogórek
 - 1 czerwona cebula
 - 4 łyżki jogurtu naturalnego
 - kilka listków świeżej mięty

- 1 łyżeczka kuminu
- otarta skórka z limonki
- sok z 1 limonki

Sposób przygotowania:

1. Umyj i osusz papierowym ręcznikiem oczyszczone wcześniej udka. Natnij mięso ostrzejszym nożem i usuń z niego kości wraz ze ścięgnami.
2. Podgrzej w rondelku miód wymieszany z kuminem i chilli. Dodaj kolejno sos, Przyprawę do mięs Knorr, która wzbogaci smak dania, oraz oliwę i skórkę limonki. Tak przygotowaną marynatą wysmaruj mięso, zawiń je w „ślimaczki” i odłóż na około 30 minut w chłodniejsze miejsce.
3. Po upływie tego czasu zawiń każdą z porcji mięsa w aluminiową folię lekko wysmarowaną oliwą i uformuj z nich „batony”, każdy takiej samej wielkości.
4. Gotowe mięso przełóż na rozgrzany grill i przez 20 minut piecz obracając je na drugą stronę co jakiś czas.
5. Wymieszaj jogurt, posiekane listki mięty oraz sok z limonki z pokrojonym w drobną kostkę ogórkiem oraz posiekaną cebulą. Całość następnie dopraw według uznania. Odwiń z folii podpieczone roladki i przekrój je pod skosem na pół. Podawaj z pieczywem i ogórkową salsą.



Grillowane steki z rostbefu z Tequilą

Składniki:

- steki z rostbefu - 4 sztuki
 - 4 łyżki sosu Hellmann's STEAK
 - 1 łyżeczka Przyprawa do grilla Knorr
 - sok z 1 pomarańczy
 - 30 ml tequili
 - 1 posiekana papryczka chilli
-
- 1 pęczek świeżej kolendry
 - 3 łyżki oliwy z oliwek
 - 1 opakowanie mieszanki sałat
 - 6 sztuk suszonych pomidorów w oleju
 - 3 łyżki oliwy z suszonych pomidorów

- 2 łyżki startego parmezanu lub innego twardego sera

Sposób przygotowania:

1. Umyj przygotowane mięso, a następnie osusz przy pomocy papierowego ręcznika.
2. Wymieszaj w misce sos, Przyprawę do grilla Knorr, która świetnie sprawdzi się jako dodatek do przygotowywanych steków, miód, sok pomarańczowy, tequilę, oliwę, kolendrę i posiekaną papryczkę chilli.
3. Przygotowaną marynatą wysmaruj mięso, a następnie odstaw je w chłodniejsze miejsce na 30 minut.
4. Po upływie tego czasu połóż steki na dobrze rozgrzany ruszt i przez około 10 - 15 minut grilluj je, co jakiś czas odwracając.
5. Wymieszaj w misce sałatę i pomidory, następnie polej całość oliwą i posyp przygotowanym serem. Wysmażone mięso podawaj z pieczywem i sałatą.



Roladki wołowe z pikantną pastą z oliwek i papryczki chipotle

Składniki:

- 4 steki z polędwicy wołowej
- 5 łyżek sosu Hellmann's CHILLI
- 2 łyżki Przyprawy do mięs Knorr
- 2 łyżki czarnych oliwek

- 2 łyżki zielonych oliwek
- 2 papryczki chipotle
- 3 ząbki czosnku
- 1 pęczek świeżej kolendry
- 2 łyżki oliwy z oliwek

Sposób przygotowania:

1. Umyj przygotowane steki i osusz je papierowym ręcznikiem. Następnie rozbij – przy użyciu folii spożywczej - tłuczkiem na cieńsze płyty. Przygotowane mięso nasmaruj Przyprawą do mięs Knorr, która doskonale doprawi gotowe danie.
2. Przy pomocy blendera zmiksuj czosnek, papryczki, kolendrę, oliwki oraz sos.
3. Gotową pastą nasmaruj steki i zwiń je w roladki jednakowej wielkości. Możesz wykorzystać metalowe szpilki do szaszłyków, wkładając je do każdej roladki.



4. *Gotowe roladki nasmaruj oliwą i połóż na rozgrzanego grilla. Przez około 10 do 15 minut obracaj mięso co chwilę. Podawaj z grzankami i sałatką.*

Smacznego grillowania!

Kontakt prasowy:

Joanna Szalasz
specjalista public relations
e-mail: joanna.szalasz@knorr.pl
tel.: +48 536 410 824

Katarzyna Tomczak
specjalista public relations
e-mail: katarzyna.tomczak@knorr.pl
tel.: +48 606 151 818

