

Mięso, mięso, mięso – co poza nim?



# Opis wskazówki

Czas puścić wodze fantazji!

Mięso niewątpliwie jest głównym składnikiem grillowanych posiłków. Głównym ale nie jedynym. Przyrządzić na grillu można wiele różnych składników, obecnych na co dzień w naszej kuchni.

## Ryby

Będą genialną alternatywą dla mięs. Możemy grillować je w folii lub bezpośrednio na ruszcie. Przed pieczeniem musimy natrzeć je przyprawami. Sól i pieprz także będą wystarczające. Oprawioną rybę kroimy w dzwonka bądź zostawiamy w całości. Najlepszy efekt osiągniemy w drugim przypadku. Między rybami warto ułożyć zioła, staną się wtedy bardziej aromatyczne. Jeśli chodzi o rodzaje ryb to najlepiej sprawdzą się: makrela, karp, łosoś, sardynki, tuńczyk, halibut, łosoś, dorsz a także panga i tilapia. Jeśli ryby mają być upieczone na grillu to muszą być świeże. Najlepiej nadają się dopiero złowione, ewentualnie chłodzone. Odpadają ryby głęboko mrożone, gdyż na grillu szybko się rozpadną i stracą swoje walory smakowe.

## Owoce

Zacznijmy do ananasa. Plastry ananasa możemy doprawić na wiele sposobów. W wersji podstawowej nacieramy go miodem lub posypujemy brązowym cukrem. Żądni wrażeń powinni spróbować ananasa doprawionego chili lub pieprzem. Banana grillujemy w skórce. Podajemy go z miodem, cukrem lub cynamonem. Warto połączyć go także z lodami czy deserem. W ten sam sposób możemy przyrządzić brzoskwinie. Miód, cynamon czy brązowy cukier to nieodłączne składniki grillowanych owoców. Brzoskwinie świetnie będą się komponować z serem pleśniowym, o którym później. Jabłka kroimy na plasterki, ćwiartki lub połówki. Skrapiamy sokiem z cytryny, posypujemy cynamonem lub brązowym cukrem i kładziemy bezpośrednio na ruszcie. Smak jabłek warto połączyć z serem cheddar.

## Sery

Na grillu można przyrządzić praktycznie wszystkie rodzaje sera. Choć na pierwszy rzut oka, pomysł ten może wydawać się dziwny i nierealny, to jednak odpowiednie podejście do serów pozwoli wydobyć z niepowtarzalny smak. Twarde sery najlepiej grillować bezpośrednio na ruszcie. Najlepiej sprawdzą się tutaj ser Halloumi, kozi, ementaler czy provolne. W przypadku serów pleśniowych zawijamy je w folię aluminiową zostawiając niewielki otwór. Dzięki temu szybciej się upieką. Nie zapominajmy o sztandarowym polskim produkcie – oscypku!

## Orzechy

To jedne z najprostszych rzeczy do grillowania. Na folii aluminiowej rozkładamy orzechy, doprawiamy je na słodko lub słono, w zależności od upodobań. Jeśli zdecydujemy się na słodką wersję, warto dodać odrobinę jagód.