

Täidis

- 200 g kodujuustu
- 100 g 20% hapukoort
- 1 pakk Santa Maria küüslaugu-ürdi dipikastmesegu
- värsket peterselli

Määrige puhastatud paprikat kergelt toiduõliga, maitsestage ja grillige keskmisel kuumusel, kuni see on pruunistunud. Segage täidise komponendid omavahel ja laske 5–10 minutit maitsestuda. Täitke paprikad kodujuustuga, raputage peale värsket peterselli ning serveerige kohe.

Veiseliharull

- 1 kg veisefileed
- viie pipra segu
- soola

Täidis

- toiduõli
- 1 pikkadeks ribadeks lõigatud porgand
- 1 pikkadeks ribadeks lõigatud paprika
- ½ pikkadeks ribadeks lõigatud suvikõrvitsat
- 5 ribadeks lõigatud sibulapealse vart
- 2 küüslauguküünt
- Santa Maria grillõli

Lõigake veisefilee u 10 õhukeseks viiluks ja tampige liha kergelt haamriga. Maitsestage ja laske 10–15 minutit maitsestuda. Kuumatage õli pannil, pruunistage köögiviljad kergelt, maitsestage ja tõstke kõrvale. Asetage köögiviljad veiselihalõikudele, rullige need kokku ja suruge vardasse. Enne küpsetamist pintseldage rulle grillõliga ning seejärel grillige mõlemalt poolt 2–3 minutit. Serveerige kohe koos värskel salatiga.

Salat Pico de Gallo

- 1 tomat
- 1 roheline paprika
- ½ sibulat
- 1 küüslauguküüs
- 2 sl oliiviõli
- soola
- pipart
- laimimahla

Hakkige kõik Pico de Gallo koostisosad kuubikuteks, segage omavahel ning maitsestage soola, pipra ja värskel laimi mahlagaga.

Karamelligreivid

- 2 keskmist verigreipi (sobib ka pomelo või apelsin)
- 4 sl suhkrut
- 4 tl vaniilsuhkrut
- Santa Maria Tellicherry pipart
- värsket münti

Lõigake greivid pooleks ja tõstke grillile. Küpsetage 2–3 minutit, kuni need on kuumad. Seejärel tõstke greivid grillilt, raputage lõikepoolele suhkrut ja karamelliseerige spetsiaalse leeklambi-ga. Soovi korral jahvatage peale värsket musta pipart ja värskel mündilehti ning serveerige kohe.

HÜVA NÕU

Enne grillima asumist

■ Kasutage grillbriketi asemel grillisütt. See süttib lihtsamalt ning söe põlemistemperatuur on kõrgem kui briketil.

■ Grillbrikett sobib pikemat küpsetusaega nõudva liha ja kala küpsetamiseks.

■ Ärge kasutage süütamisel petrooleumipõhiseid süütevedelikke, need jätavad toidule tugeva kõrvalmaitse.

■ Puidust šašlõkivardaid leotage enne grillimist u 15 minutit vees.

■ Pintseldage alati enne grillima hakkamist grillrest kergelt õliga üle.

■ Et küps liha tuleks varraste küljest hästi lahti, määrige vardaid enne grillimist grillõliga.

■ Laske lihal enne restile panemist tunnike toasoojas siesta. See tagab lihale grillimiseks sobiva temperatuuri.

■ Kui soovite liha ise marineerida, siis selle tegemiseks kasutatakse enamasti kolme põhikomponenti: maitseainesegu, õli ja hapukas vedelik, nt vein, mahl, õlu või äädikas.

■ Õrnem liha, nt linnuliha ja sisefilee, vajab pehmemat ja kergemat marinaadi. Rasvasema liha valmistamisel kasutage veini, mahla, õlut, jogurtit sisaldavat marinaadi.

■ Kasutage kuivmarinaade, mida võib kohe lihale hõõruda või segada õli või happelise vedelikuga (näiteks õunamahlagaga).

Grillimise meelespea

■ Asetage liha grillile, kui rest on kuum.

■ Grillimise ajal pintseldage toitu glasuurkastme või grillõliga, et vältida kõrbemist.

■ Grillõli ei lase lihal grillresti külge kinni kõrbeda ning annab lihale või kalale ilusa pinna ja hõrgu maitse.

■ Kui lihalõigu pealispinnale tekiavad niisked piisad, on liha alumine külg pruunistunud ja pööramiseks valmis.

■ Kui juba ühelt poolt grillitud lihalõigu pealispinnale tekib lihamahla loiguke, on ka teine külg pruunistunud.

■ Liha pööramiseks kasutage mugavaid grillitange, mitte kahvlit, sest nii võib mahl lihast välja nõrguda. Marinaadis lihalõikude ja toorete grillvorstide jaoks on pa-



rim kasutada lapiku otsaga grillitange. Lihalõiku tohib keerata vaid üks kord!

■ Grillige toitu alati kaane all, sest nii küpseb liha kiiremini ja ühtlasemalt ega lähe kergesti kõrbema.

■ Kergitage kaant nii vähe kui võimalik – sellega on tagatud ühtlane kuumus kaane all.

■ Küpsenud lihatükid tõstke kuumale alusele järeלקüpsema (kaane alla).

■ Kasutage maitsestamiseks ürte ja kirsi-, vaarika- ning kadakaoksi. Ka rosmariin, tüümian ja basiilik annavad roale huvitava maitseüansi.

Mida ja kuidas grillida?

■ Grillimiseks sobivad eelkõige väikesetükiline liha ja grillvorstid. Samuti kala ning puu- ja köögiviljad. Enne grillimist laske lihal või kalal toasoojas umbes tund aega seista, et grillile pannes ei toimuks kiiret temperatuuri muutust.

■ Suurte lihatükkide puhul on soovitatav asetada sütele fooliumist veevann, mis annaks piisavalt niiskust, et liha jääks mahlasem.

■ Proovige vahelduseks grillida köögi- ja puuvilju. Grillige tükkideks lõigatud paprikat ja ananassi. Tervena võib grillile asetada näiteks fooliumisse mähitud õunu, aprikoose, mangot, apelsini, aga ka küüslauku, tomatit ja porgandit.

■ Kaladest grillitakse enam forelli ja lõhet, kuid kindlasti tasub julgelt katsetada ka kõikvõimalike muude kodumaiste liikidega nagu lest, ahven, räim ja haug. Samuti sobivad grillile panemiseks muud mereannid.

■ Lõhefileed võib küpsetada ka puuplangu peal (leotage puuplangu enne 15–30 min vees). Küpsetage kala keskmisel või pigem madalamal kuumusel rohke suitsuga u 20 minutit, raputades sütele ka niisutatud laaste.