



Mistrovské utnutí



včetně cesty cca 1 hod.



ryže, maso, cibule, špek, česnek, paprika, rajče, cukr, sůl, pepř

Nakrájenou cibulku smažíme na slatině do připálena, poté orestujeme maso až do vysušení, zaprášíme paprikou, přidáme rajčata, zalijeme vodou. Do směsi dáme vařit rýži, přesolíme. Během vaření vypijeme dobrou lahev vína. Je-li rýže a maso měkké, ochutíme solí, kořením a dosolíme cukrem, který jsme si spletli se solí. Po ochutnání výtvar za stálého míchání předcedíme přes kanálovou mřížku a odcházíme do blízké restaurace na večeři.

Pozn. Pozor! Tento recept doporučuji zkusit jen, je-li v dosahu 1–2 km oblíbená restaurace.

Jídla z jednoho hrnce či pánve

Když už dokážete sehnat někoho, kdo uvaří, tak už horko těžko seženete někoho, kdo umyje nádobí. Proto jsou na cestách nejvíce oblíbená jídla z jednoho hrnce. Jsou to jídla zpravidla beztvará, a proto se z večeře stává takový malý sportovní výkon, jelikož jsou dost často konzumována kolektivně z jedné nádoby a samozřejmě rychlejší vyhrává. U tohoto způsobu stolování jsou ve značně nevýhodě pitvalové, což jsou lidi, kteří sousto před polknutím podrobí dokonalému laboratornímu rozboru. Z čehož mají nesmírnou radost hladovější kamarádi, kteří si nepotrpí na puntičkářství.

Samozřejmě by se do této kategorie dala zařadit i rizota a guláše, ale těm jsem pro jejich věhlas nechal samostatné kapitoly.



Nudloto



4 osoby



z čerstvého masa cca 45 min., s konzervou cca 30 min.



500 g těstovin (vntule), 1 paprika, 1 kysané zelí, 1 cibule, 300 g vepřové plece, tuk, pepř, sůl

Na tuku osmažíme jemně nakrájenou cibuli, na kterou jsme dali podusit malé kostky vepřové plece, zalijeme vodou a dusíme do měkka. Přidáme nakrájenou papriku. Dolijeme vodu, přivedeme k varu a dáme vařit těstoviny. Jsou-li těstoviny i maso měkké, smícháme s kysaným zelím, necháme prohřát a vše sníme.

Tip na urychlení: vepřovou plec můžeme nahradit vepřovou konzervou.

Čínské nudle s masem



2 osoby



cca 30 min.



200 g kuřecího masa, 2 balíčky instantních nudlí, 1 cibule, česnek, 1 paprika, rajče, pórek, mletá paprika, pepř, sůl, sójová omáčka

V ešusu spaříme dle návodu čínské nudle a odložíme na později. Na nudličky nakrájíme kuřecí maso, papriky, rajčata, cibule a pórek. Opepřené a osolené kuřecí maso orestujeme na pánvičce spolu se zeleninou, přidáme spařené nudle, krátce opečeme, zaprášíme mletou paprikou, zakápneme sójovou omáčkou a můžeme se vrhnout pro lžíce.



Těstovinová rýže se zeleninou



2 osoby



30 min.



250 g těstovinové rýže, cca 400 g mražené zeleniny, 1 pytlík oliv bez pecek, 1 menší cibule, cca 100 g eidamu na strouhání, tuk, sůl, mletý pepř

V osolené vodě uvaříme těstovinovou rýži, scedíme, máme-li možnost, propláchneme vlažnou vodou. Na pánvičce nebo v ešusu na tuku zpěníme nejemno nakrájenou cibuli, orestujeme zeleninu a olivy, okořeníme, osolíme, krátce podusíme a smícháme s připravenou těstovinou. Necháme prohřát, sypeme strouhaným sýrem a podáváme.

Cestovní varianta: mraženou zeleninu můžeme nahradit zeleninou sterilovanou (hrášek, kukuřice, kapie...). V houbové sezóně se nebojme použít i darů našich či sousedovic lesů.

Pšeničný bulgur se zeleninou a masem



2 osoby



cca 30 min.



250 g pšeničného bulguru, 150 g kuřecího masa, 1 větší paprika, 1 menší plechovka kukuřice, 3–4 žampiony, 1 malá plechovka červených fazolí, cibule, česnek, tuk, sýr na strouhání

Na tuku osmažíme cibulku, kuřecí maso, papriku, žampiony a fazole. Vše podusíme do měkka. Do slané vařící vody vsypeme bulgur a vaříme jako rýži, až změkne. Posléze vše smícháme a vytvoříme takové lepší rizoto, které dochutíme solí, pepřem, česnekem a pro vylepšení při podávání sypeme strouhaným sýrem.

Grenadýrský pochod



2 osoby



45 min.



200 g těstovin (vrtule, kolínka), 4 brambory, 50 g slaniny, 150 g uzeného masa, 2 cibule, 1 čerstvá paprika, tuk, sůl, pepř mletý

Těstoviny a brambory uvaříme jako obvykle. Najemno nakrájenou cibuli osmahneme spolu s uzeným masem a slaninou. Pro větší pestrost přidáme pokrájenou papriku a krátce podusíme. Pokud jsme nepřipálili doposud použité suroviny, přidáme pokrájené brambory, krátce orestujeme a konečně smícháme s vařenými těstovinami a ihned podáváme.

Jako doplněk se k tomuto jídlu výborně hodí kyselá okurka, zelný salát a jedno chlazené chmelové taky nemůže škodit.

Katův šleh



2 osoby



cca 20 min.



300 g vepřové kýty, 1 menší cibule, 2 větší rajčata, 2 kyselé okurky, 2 lžíce kečupu, tuk, worcester, sójová omáčka, sůl, pepř mletý, chilli

Vepřové maso nakrájíme na nudličky, cibuli na půlkolečka, rajčata na osminky, okurky na kostičky. Rozpálíme pánvičku, orestujeme maso, osolíme, osmahneme cibuli, rajčata, okurky, přidáme kečup a krátce orestujeme. Zakápneme vodou, ochutíme worcesterem, sójovou omáčkou, pepřem a chilli.

Vhodnými přílohami jsou brambory, rýže, chléb či topinky a pivo.

Grilovaná masa

Grilování a steakožraní patří k létu stejně jako koupání, zralé třešně, vosí žihadla a restaurační zahrádky. Grilování není složité, záleží jen na správném výběru masa a přípravě grilu, když neodflákneme přípravu, nebudeme se bát kořená a neroztřesou se nám kolena z publika, které nám bude koukat pod ruce, tak je úspěch zaručen.

Na grilování nakoupíme nejkvalitnější maso, které nám zvířátka nabízejí.

Z vepřového masa použijeme krkovičičku, kotletu, kýtu, žebra nebo kolena, popřípadě játra. Z hovězího používáme jen nízký roštěnec a svíčkovou.

Kuře grilujeme celé, prsa, stehna, krůtu naopak celou negrilujeme, jelikož by nám to trvalo dlouho a ještě bychom ji pravděpodobně nesnědli. Při grilování si musíme dávat pozor, abychom maso nevysušili. Když se nám maso povede vysušit, stane se z lahodné pochoutky nepoživatelná podrážka. Maso musíme před grilováním naložit do oleje spolu s kořením.

Příprava grilu a ohniště

Když chceme grilovat, musíme se rozhodnout, jestli budeme používat moderní prostředky nebo zůstaneme u ohňové klasiky.

Vynechám grily elektrické a plynové, které jsou sice na přípravu náročné asi jako puštění rádia, ale zas to není ono.

Gril na dřevěné uhlí – tady je to už přeci jen trochu obřad. Vytáhneme gril, vyděsíme se, jak zase vypadá po zimní pauze, oškrábeme ho drátěným kartáčem, zasypeme dřevěným uhlím, jelikož příprava milíře a vlastní výroba uhlí je poněkud zdoluhavá, doporučuji uhlí koupit v nejbližším obchodě.

Poté uhlí zapálíme (používám na to technický líh) a necháme pořádně nažhavit. Grilovat můžeme začít, až když je uhlí rozžhavené, aby se bílkovina na grilovaném mase rychle zatáhla a nedocházelo k vysušení požitiny.

Když grilujeme na přírodním ohni, je nutno věnovat pozornost přípravě dřeva. Na grilování se hodí dřevo pokud možno tvrdší, ale poslouží i dřevo stromů jehličnatých. Na grilování se vůbec nehodí dřevo smolné a bříza. Při jeho spalování dochází k dehtování a při spalování také vznikají rakovinotvorné látky. Při grilování na ohni musíme dobře plánovat, jelikož je třeba tak hodinu před začátkem zapálit oheň, aby se udělalo tzv. žhavě. Kamarád říká, abychom si udělali správný hlad a žízeň.

Grilovat můžeme stacionárně, to znamená s pevně zabudovaným grilem zpravidla na zahradě nebo v přenosném plechovém grilu, ale i ten považuji za sta-

cionární, jelikož zkuste ho vzít do batohu. Anebo můžeme grilovat mobilně na různých opékadlech, ta už se naopak do batohu vejdu docela dobře, a pak můžeme provozovat putování za steakiem nebo-li steakožraní. První takovou výpravu jsme podnikali vždy krátce po prvním jarním dnu a poslední začátkem prosince.

Grilovaná krkovic



pro x osob, kde x = počet zúčastněných



po naložení cca 20 min.



x plátků vepřové krkovic, grilovací koření, plnotučná kořičice, sůl, mletý pepř, sušený česnek, 1 malá cibule, olej, pivo

Plátky krkovic cca 150–200g nakořeníme grilovací směsí, pepřem, česnekem, potřeme hořčicí a klademe do oleje, ve kterém se povaluje na půlkolečka nakrájená cibule, popřípadě nakrájený česnek. Nádobu s masem dobře uzavřeme a dáme do chladu alespoň na 2 hodiny odležet tak, aby ji nenašla zvěř. Při procesu odlehání připravíme gril nebo ohniště, poté maso dáme na gril a teprve v tom okamžiku osolíme. Při grilování nezapomeneme maso potírat (matlat) matlámem, které připravíme tak, že olej, ve kterém maso leželo, naředíme světlým pivem, a otáčet.

Argentinské vepřové panenky



4 osoby (více bych jich nezval, takže je velká lakůdka)



cca 20 min.



800 g vepřové panenky, olej, pepř, sůl, petrželová nať, 4–6 stroužků česneku, kořičice

Vepřové panenky nakrájíme na plátky, lehce poklepeme, okořeníme pepřem, potřeme hořčicí a naložíme do oleje. Do menšího hrnku nasekáme čerstvou petrželovou nať, na kterou vymačkáme česnek a zalijeme olejem. Kousky panenky osolíme, opečeme na grilu nebo pánvi a při servírování přelijeme připravenou omáčkou.

Servírujeme s vařenými bramborami, zeleninou, popřípadě pečivem.



Grilované vepřové panenky

plněné sušenými švestkami



2 osoby



30 min.



Pomůcky: alobal nebo opěkadlo, mašlovačka, párátko

2 menší vepřové panenky, cca 80 g sušených švestek, 50 g anglické slaniny, grilovací koření, sůl, olej, bílé víno

Do vepřové panenky vytvoříme kapsy, kam budeme vkládat sušené švestky a slaninu, spícháme párátky, okořeníme, osolíme, zabalíme do alobalu a dáme asi na hodinu odležet. Z oleje, vína a koření připravíme matlámo, kterým budeme potírat panenky během grilování.

Nažhavíme gril a klademe panenky na rošt (či je strčíme do opěkadla) a pečeme po všech stranách za neustálého potírání, aby se nám maso nevysušilo.

Vhodné přílohy: pečivo, zeleninové saláty, brambory a zbytek vína.

Hovězí steak na pepři



2 osoby



cca 20 min.



2 plátky z hovězí svíčkové cca 200 g a víc, pepřové koření, smetana, olej, máslo, bílé víno, sůl

Plátky hovězího masa lehce poklepeme a okořeníme pepřovým kořením (směs různobarevných pepřů) a naložíme do oleje. Po cca 2 hodinách maso opečeme na grilu nebo dobře rozpálené pánvi. Na másle orestujeme pepřové koření, zalijeme smetanou na šlehání, zakápneme asi 0,5 dcl vína, lehce prohřejeme a po ugrilování odkládáme do připravené omáčky hovězí steaky.

Podáváme s restovanou zeleninou a opečenými bramborami.

Grilované kuře

aneb klasika je klasika



pro tolik osob, kolik je potřeba ke konzumaci 1–2 kuřat



trvá asi 3,5 hodiny.



1–2 kuřata, grilovací koření, drcený kmín, sůl, mletá paprika, slanina, pivo, olej, česnek

Celé kuře prošpikujeme slaninou, potřeme kořením, česnekem, osolíme a necháme asi hodinu odležet, napícheme na klacek a grilujeme asi 3 hodiny na žhavém uhlí za neustálého otáčení (je dobré poshánět na to pár nadšenců, ať mají také zásluhu). Nesmíme zapomenout průběžně kuřátka potírat matlámem, tedy olejem s kořením a ke konci obětujeme trochu piva a několikrát kuřátka polijeme.

Podáváme s chlebem, zeleninou a pivem.

Pozn. Celé kuře můžeme nahradit masénkem na držátku, tedy kuřecími stehny, doba grilování se tím výrazně zkrátí.

Pozn. 2 Před pár lety, kdy kuřata v obchodě nebyla kalibrovaná a já ještě jezdil na dětské tábory, jsme s instruktory závodili, kdo si sběrem borůvek vydělá víc peněz a za ně sežene pak větší kuře, které samozřejmě ve sběračské dvojici taky spořádá. To vám byly někdy výsledky... V touze po vítězství jsme přemýšleli i o krutě, ale doba tepelné úpravy nás nakonec odradila.





Grilovaná žebra



2 osoby



cca 4 hod., doba odpočinku cca do rána



1,5 kg masitějších žeber, hořčice, grilovací koření, pivo, česnek, olej

Žebra potřeme kořením, hořčicí a necháme 2–3 hodiny odležet. Osolíme a dáme na žhavé uhlí, kde za neustálého obrácení a potírání okořeněným olejem pomalu pečeme a poléváme pivem a zas pečeme a zas poléváme, až nám půjde maso od kosti, a to je ten správný okamžik, kdy je potřeba se chopit kapesních nožičků a začít konzumovat tuhle masochistickou večeři.

Při konzumaci k masu zakusujeme chleba, beraní roh a pijeme pivo, aby se žlučník snáze vyrovnal s přísunem tolika dobrot. Nesmíme zapomenout, že po takovéhle večeři musí nastat večerní klid rušený jen poklidným funěním jedlíků, popřípadě charakteristickým zvukem otvírané lahve piva.

Smažená mexická kuřecí prsa aneb

Trochu ohnivě exotiky na české chalupě

Tento recept asi těžko někdo bude zkoušet venku, ale při zimním výletu na kamarádovu chatu skýtá šokující kombinaci surovin s překvapivě chutným výsledkem.



2 osoby



cca 20 min.



2 kuřecí řízky (cca 150 g kus), 50 g hořkého kakaa, kukuřičná mouka, 1 vejce, kukuřičná strouhanka, mleté nové koření, sůl, mleté chilli, tuk na smažení

Kakao a špetku nového koření smícháme s moukou. Do druhé misky rozšleháme vejce a do třetí nasypeme strouhanku. Kuřecí prsa obalíme a smažíme jako běžné řízky.

Podáváme s bramborami, zeleninou atd.

Grilovaná kuřecí prsa



pro mě a někoho příjemného



po naložení cca 20 min.



2 kuřecí prsní řízky cca 150 g, česnek cca 3 stroužky, 1 menší cibule, mletá paprika pálivá i sladká (1 díl pálivé – 3 díly sladké), sůl, olej, kořičice, 0,7 l vína vlašský ryzlink

Kuřecí řízky poklepeme, nakořeníme, potřeme hořčicí a třeným česnekem. Okořeněné plátky naložíme do oleje, ve kterém je nahrubo nakrájená cibule. Necháme cca 2 hodiny odležet. V době, kdy budou kuřátka odpočívat, my máme plné ruce práce. Nařezat a naštípat dřevo, založit oheň, nachystat opěkadla a v neposlední řadě se těšit na večeři. Je-li oheň dostatečně dlouho rozhořen a místo šlehajících plamenů už vidíme žhavé uhlí, začneme grilovat. Pozor! Kuřecí prsa jsou hotová během 10 minut, tak ať z nich nejsou tvrdé suché podrážky.

Podáváme se zeleninou, pečivem a zapijíme vlašským ryzlinkem.

Kuřecí špíz



2 osoby



cca 45 min.



250 g kuřecích prs, 1 klobása, 100 g slaniny, 1 cibule, 1 paprika, olej, grilovací koření, sůl

Nakrájíme na kostky kuřecí prsa, slaninu, papriku, cibuli rozebereme po vrstvách. Střídavě vše napichujeme na špejli nebo špízovací jehlu, okořeníme grilovacím kořením a dáme na rozžhavené uhlí grilovat, jen nezapomeneme občas potřít olejem.



Kuřecí závitky s nivou a vlašskými ořechy



2 osoby



cca 45 min.



2 plátky kuřecích prsou, 100g nivy, 50g libové anglické slaniny, 50g vlašských ořechů, česnek, grilovací koření, olej

Plátky masa poklepeme, nakořeníme, poklademe plátky slaniny, posypeme nivou a ořechy, poté maso zavineme, spícheme párátkem a dáme na roztopený gril, kde za občasného potírání olejem grilujeme po všech stranách.

Vhodné přílohy: brambory, chléb, zeleninový salát.

Tip na vylepšení: při grilování občas poléváme pivem, jehož zbytek vypijeme, aby se nám náhodou nevytlilo v batohu.

Vepřový špíz



2 osoby



cca 45 min.



250g vepřové kýty, 1 klobása, 1 cibule, 200g čerstvých hub, grilovací koření, sůl, 1 dcl piva

Vepřovou kýtu nakrájíme na kostky, klobásu na kolečka, houby na silnější plátky, cibuli rozebereme po vrstvách a vše střídavě napichujeme na špejli, okořeníme grilovacím kořením a grilujeme za občasného polévání pivem.

Vhodná příloha: pečivo, vařené brambory, pečené brambory, bramborová kaše.

Tip na cestu: špízy naložíme do oleje už doma.