



PO PROSTU GRILLUJ



WEDŁUG WEBERA

WEBER.COM



PIECZONE BATATY
Z MOZZARELLĄ I TYMIANKIEM

PIECZONE BATATY Z MOZZARELLĄ I TYMIANKIEM



CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN



CZAS GRILLOWANIA
30 MIN



CAŁKOWITY CZAS
45 MIN



TEMPERATURA GRILLA
180°C - 200°C

SKŁADNIKI

- 700 g batatów
- 1 tyżeczka rozmarynu
- 1 duża czerwona cebula
- 3 ząbki czosnku
- kulka mozzarelli
- oliwa EV
- sól
- pieprz
- świeży tymianek

WYKONANIE

Bataty obieramy ze skórki i kroimy wzdłuż na ósemki. Skrapiamy oliwą, posypujemy rozmarynem i wrzucamy na rozgrzaną patelnię żeliwną. Grillujemy przy zamkniętej pokrywie na średnim ogniu metodą bezpośrednią przez ok. 20 minut.

Czas zależy od wielkości warzyw.

Następnie dodajemy pokrojoną w grube pióra cebulę, przekrojone na pół ząbki czosnku i gałązki tymianku.

Grillujemy kolejne 5-7 minut.

Na koniec warzywa solimy i pieprzymy, dokładnie mieszamy.

Na batatach układamy porwaną na kawałki mozzarellę i posypujemy listkami tymianku.



**KARMELIZOWANE MŁODE
MARCHEWKI Z SEZAMEM**

KARMELIZOWANE MŁODE MARCHEWKI Z SEZAMEM



CZAS PRZYGOTOWANIA
10 MIN



CZAS GRILLOWANIA
15 MIN



CAŁKOWITY CZAS
25 MIN



TEMPERATURA GRILLA
200°C

SKŁADNIKI

- 1 pęczek młodych marchewek
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki oliwy EV
- 2 łyżki płynnego miodu
- sól
- pieprz
- 1 łyżka sezamu

Z marchewek odcinamy nać, płuczemy warzywa pod zimną wodą, osuszamy ręcznikiem papierowym. Na rozgrzanym ruszcie ustawiamy żeliwną płytę, wlewamy oliwę i dodajemy masło. Gdy masło się rozpuści, wlewamy miód.

Wkładamy marchewki i obtaczamy je dokładnie w tłuszczu z miodem. Następnie posypujemy solą i pieprzem. Grillujemy warzywa z obydwu stron na średnim ogniu metodą pośrednią przy zamkniętej pokrywie, aż będą al dente.

Czas grillowania będzie zależał od wielkości marchewek.

Na koniec gotowe warzywa posypujemy sezamem.



**BIAŁA KIEŁBASA
Z CEBULĄ I WINEM**

BIAŁA KIEŁBASA Z CEBULĄ I WINEM



CZAS PRZYGOTOWANIA
10 MIN



CZAS GRILLOWANIA
15 MIN



CAŁKOWITY CZAS
25 MIN



TEMPERATURA GRILLA
220°C

SKŁADNIKI

- 5 białych surowych kiełbas
- 1 duża cebula
- szczypta cukru
- 2 łyżeczki suszonego majeranku
- mielony pieprz
- sól
- 1/3 szklanki białego wytrawnego wina
- olej rzepakowy

WYKONANIE

Cebulę obieramy i kroimy w grube piórka, solimy, posypujemy cukrem i majerankiem.

Na grillu kładziemy stanowisko z rusztem i płytą. Na ruszcie układamy kiełbasy, a na płycie skropionej olejem cebulę.

Grillujemy na średnim ogniu metodą pośrednią przy zamkniętej pokrywce.

Gdy cebula się zeszkli, wlewamy wino, mieszamy i zmniejszamy płomień do minimum. Natomiast kiełbasę opiekamy z obydwu stron, aż się przyrumieni, wtedy przekładamy na płytę z cebulą i grillujemy jeszcze przez 2-3 minuty.



**KREWETKI Z GRILLOWANYMI
WARZYWAMI**

KREWETKI Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI



CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN



CZAS GRILLOWANIA
15 MIN



CAŁKOWITY CZAS
30 MIN



TEMPERATURA GRILLA
200°C

SKŁADNIKI

- 300 g krewetek z ogonkami
- 3 ząbki czosnku
- 1 czerwona cebula
- 1/2 papryczki chili
- 1 mała cukinia
- 1 marchewka
- garść pomidorków koktajlowych
- 2 łyżki oliwy EV
- sól
- pieprz
- sok z 1/2 cytryny
- listki czerwonego szczawiu do dekoracji

WYKONANIE

Cebulę kroimy w piórka, czosnek i chili w plasterki, cukinię w pół plasterki, a marchewkę w cienkie wstążki.

Na grillu rozgrzewamy płytę. Na płytę wylewamy oliwę, wrzucamy cebulę, czosnek i chili.
Grillujemy 2 minuty na średnim ogniu metodą bezpośrednią.

Wrzucamy cukinię i marchewkę, grillujemy kolejne 2 minuty i dorzucamy krewetki.
Grillujemy, aż białko w krewetkach się zetnie.

Na koniec dodajemy przekrojone na pół pomidorki, sól, pieprz i sok z cytryny.
Dokładnie wszystko mieszamy i posypujemy listkami szczawiu.



**GRILLOWANE SZPARAGI
Z JAJKIEM**

GRILLOWANE SZPARAGI Z JAJKIEM



CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN



CZAS GRILLOWANIA
10 MIN



CAŁKOWITY CZAS
25 MIN



TEMPERATURA GRILLA
180°C - 220°C

SKŁADNIKI

- pęczek zielonych szparagów
- 1 ząbek czosnku
- oliwa EV
- 10 plasterków szynki dojrzewającej
- sól
- pieprz
- szczypta chili
- 3 jajka ugotowane na twardo

WYKONANIE

Ze szparagów odłamujemy stwardniałe końcówki.

Czosnek rozgniatamy i mieszamy z oliwą. Szparagi owijamy plasterkami szynki i smarujemy oliwą.

Szparagi układamy na rozgrzanym grillu i grillujemy metodą bezpośrednią na średnim ogniu po około 5 minut z każdej strony.

Gotowe szparagi układamy na talerzu, solimy, pieprzymy i posypujemy chili oraz pokrojonym w grubą kostkę jajkiem.



**SKRZYDEŁKA KURCZAKA
W MIODOWEJ GLAZURZE**

SKRZYDEŁKA KURCZAKA W MIODOWEJ GLAZURZE



CZAS PRZYGOTOWANIA
135 MIN



CZAS GRILLOWANIA
20 MIN



CAŁKOWITY CZAS
155 MIN



TEMPERATURA GRILLA
200°C

SKŁADNIKI

- 10 skrzydełek
- 3 łyżki oliwy EV
- 4 łyżki płynnego miodu
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki
- 1 łyżeczka musztardy

WYKONANIE

Ze skrzydełek usuwamy te najmniejsze części, czyli lotki. Resztę skrzydełka przecinamy na pół.

Marynatę mieszamy w misce i dokładnie obtaczamy nią mięso. Odstawiamy na minimum 2 godziny.

Skrzydełka wyjmujemy z marynaty i grillujemy metodą bezpośrednią na średnim ogniu przy zamkniętej pokrywie przez 10 minut, obracając je jeden raz. Następnie smarujemy je resztą marynaty i grillujemy metodą pośrednią przez ok. 10 minut.



KOTLETY SCHABOWE
Z KOŚCIĄ

KOTLETY SCHABOWE Z KOŚCIĄ



CZAS PRZYGOTOWANIA
120 MIN



CZAS GRILLOWANIA
20 MIN



CAŁKOWITY CZAS
140 MIN



TEMPERATURA GRILLA
230°C

SKŁADNIKI

- 2 duże kotlety schabowe z kością i tłuszczem
- 1 szklanka mleka
- sól
- grubo zmielony pieprz
- 2 cebule
- szczypta cukru
- oliwa z oliwek

WYKONANIE

Kotlety moczymy przez min. 2 godziny w mleku. Płuczemy je pod zimną wodą, osuszamy papierowym ręcznikiem, solimy i pieprzymy. Cebule kroimy w piórka. Na rozgrzanym grillu kładziemy stanowisko z rusztem i płytą. Na ruszcie układamy kotlety. W najszerszym miejscu umieszczamy sondę. Równolegle na płycie skropionej oliwą kładziemy cebulę, posypujemy ją cukrem i solą. Grillujemy na średnim ogniu metodą pośrednią. Mięso grillujemy z obydwu stron na średnim ogniu metodą bezpośrednią przy zamkniętej pokrywie, aż do uzyskania wewnątrz kotleta temperatury 65 stopni C.

Mięso zdejmujemy z grilla i odstawiamy na 10 minut, aby odpoczęło.



SAŁATKA Z HALLOUMI
I POMIDORKAMI

SAŁATKA Z HALLOUMI I POMIDORKAMI



CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN



CZAS GRILLOWANIA
10 MIN



CAŁKOWITY CZAS
25 MIN



TEMPERATURA GRILLA
180°C

SKŁADNIKI

- 200 g sera halloumi
- 3 porządne garści porwanej sałaty
- 1 mały ogórek
- 1/2 małej czerwonej cebuli
- 10 koktajlowych pomidorków
- 2 garści malin
- 3 łyżki oliwy
- sok z cytryny
- sól
- pieprz
- świeży tymianek

WYKONANIE

Cebulę kroimy w piórka, ogórka w słupki, a pomidorki na połówki. Na dużym talerzu układamy liście sałaty, ogórka, cebulę i pomidorki. Wszystko skrapiamy oliwą, sokiem z cytryny i przyprawiamy. Ser kroimy w poprzek na 2 duże plastry. Grillujemy z obydwu stron na złocisty kolor na grillu rozgrzanym do ok. 180 stopni C. metodą pośrednią. Po zdjęciu sera z grilla kroimy go na kawałki i układamy na warzywach, posypujemy malinami i świeżym tymiankiem, od razu podajemy.



BURGERY WOŁOWE

BURGERY WOŁOWE



CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN



CZAS GRILLOWANIA
10 MIN



CAŁKOWITY CZAS
25 MIN



TEMPERATURA GRILLA
230°C

SKŁADNIKI

- 350 g świeżo zmielonej wołowiny
- sól
- pieprz
- olej rzepakowy

DODATKOWO

- 2 bułki burgerowe
- 2 plastry sera cheddar
- listki sałaty
- krążki cebuli
- cienkie plasterki pomidora
- plasterki ogórka konserwowego
- majonez
- ketchup

WYKONANIE

Mięso mieszamy w misce z dodatkiem soli, pieprzu i 2 łyżek lodowatej wody. Następnie formujemy z niego 2 burgery, każdy z nich malujemy z obu stron olejem. Grillujemy na rozgrzanym grillu w średniej temperaturze przy zamkniętej pokrywie z obu stron przez 8-10 minut. Czas smażenia jest zależny od stopnia wysmażenia, jaki lubicie. Pod koniec na każdym burgerze układamy plaster sera.

Gdy burgery będą już prawie gotowe, na grillu układamy przekrojone bułki i grillujemy je przez chwilę, aż się delikatnie przyrumienią.

Spód bułki smarujemy majonezem i keczupem, następnie układamy sałatę, mięso z serem, plasterki pomidora, cebuli i ogórka. Przykrywamy wierzchnią częścią bułki. Od razu podajemy.



GRILLOWANE MAŁŻE

GRILLOWANE MAŁŻE



CZAS PRZYGOTOWANIA
10 MIN



CZAS GRILLOWANIA
15 MIN



CAŁKOWITY CZAS
25 MIN



TEMPERATURA GRILLA
200°C

SKŁADNIKI

- 1 kg małży w skorupkach
- 1 szklanka białego wytrawnego wina
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
- pieprz
- sól
- oliwa EV
- cytryna

WYKONANIE

Na grillu rozgrzewamy płytę lub woka. Wlewamy oliwę, wrzucamy pokrojoną w piórka cebulę i pokrojony w cienkie plasterki czosnek. Cebula powinna się zeszklić, a nie przyrumienić. Potem wlewamy wino i dodajemy natkę, solimy, pieprzymy, a następnie wrzucamy wymyte małże.

Małże grillujemy na średnim ogniu metodą bezpośrednią około 10 minut, chodzi o to, aby małże się otworzyły pod wpływem temperatury. Raz na jakiś czas je delikatnie mieszamy.

Te, które zostaną zamknięte, wyrzucamy. Podajemy skropione sokiem z cytryny.



GRILLOWANE ŚLEDZIE
Z TYMIANKIEM

GRILLOWANE ŚLEDZIE Z TYMIANKIEM



CZAS PRZYGOTOWANIA
10 MIN



CZAS GRILLOWANIA
15 MIN



CAŁKOWITY CZAS
25 MIN



TEMPERATURA GRILLA
200°C

SKŁADNIKI

- 4 świeże śledzie
- gałązki świeżego tymianku
- 1 łyżka masła
- oliwa EV
- świeżo zmielony pieprz
- gruba sól
- sok z cytryny

WYKONANIE

Tuszki śledzia płuczemy pod zimną wodą i osuszamy ręcznikiem papierowym. Delikatnie smarujemy oliwą, solimy i pieprzymy, a do środka tuszki wkładamy kawałek masła i tymianek.

Grillujemy na średnim ogniu metodą bezpośrednią przez około 7-10 minut z każdej strony, dokładny czas zależy od wielkości tuszki. Śledzie podajemy skropione sokiem z cytryny i posypane świeżym tymiankiem.



**STIR FRY Z WARZYWAMI
W ORIENTALNYM STYLU**

STIR FRY Z WARZYWAMI W ORIENTALNYM STYLU



CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN



CZAS GRILLOWANIA
15 MIN



CAŁKOWITY CZAS
30 MIN



TEMPERATURA GRILLA
200°C - 220°C

SKŁADNIKI

- 200 g wołowiny (antrykot, łata)
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki sosu ostrygowego
- 1 łyżeczka startego imbiru
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 czerwonej papryki
- 1 szklanka pokrojonej fasolki szparagowej
- 1 marchewka
- kilka różyczek brokuła
- oliwa
- pieprz
- 1 łyżka sezamu
- szczypiorek

WYKONANIE

Mięso kroimy w cienkie paski, przekładamy do miski i mieszamy z obydwooma sosami. Odstawiamy na godzinę.

Cebulę i czosnek kroimy na plasterki, paprykę w paski, a marchewkę w julienne.

Na rozgrzanym grillu stawiamy woka. Wlewamy 2 łyżki oliwy, wrzucamy mięso i smażymy przez 2 minuty na dużym ogniu metodą bezpośrednią. Przekładamy do miski.

Do woka wrzucamy cebulę, czosnek, imbir i paprykę, chwilę smażymy i dodajemy fasolkę, brokuły, marchewkę oraz mięso. Zmniejszamy ogień do średniego i smażymy przez 5 minut.

Pieprzymy, dodajemy sezam, dokładnie mieszamy. Przed podaniem posypujemy szczypiorkiem.



**SATAY Z PIERSI KURCZAKA
Z KREMOWYM SOSEM
ORZECOWYM**

SATAY Z PIERSI KURCZAKA Z KREMOWYM SOSEM ORZECHEWYM



CZAS PRZYGOTOWANIA
120 MIN



CZAS GRILLOWANIA
12 MIN



CAŁKOWITY CZAS
140 MIN



TEMPERATURA GRILLA
180°C - 200°C

SKŁADNIKI

- 2 piersi z kurczaka
- pomidorki koktajlowe
- drewniane patyczki do szaszłyków

MARYNATA

- 2 ząbki czosnku
- po łyżeczce kuminu, kolendry i kurkumy
- 1/2 łyżeczki chili
- 1 łyżeczka starego imbiru
- 1 łyżka cukru trzcinowego
- 1 łyżka sosu rybnego
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki sosu sojowego
- sok z limonki

SOS ORZECHOWY

- 2 łyżki masła orzechowego
- 100 ml wody
- 2 łyżki sosu sojowego
- sok z limonki
- ząbek czosnku
- 1 łyżeczka brązowego cukru

WYKONANIE

Patyczki namaczamy w zimniej wodzie. Czosnek przeciskamy przez praskę, składniki marynaty mieszamy, mięso kroimy w podłużne paski i dokładnie obtaczamy w marynacie. Zostawiamy na minimum 2 godziny. Następnie nadziewamy mięso na patyczki naprzemiennie z pomidorkami.

W międzyczasie szykujemy sos: czosnek przeciskamy przez praskę, wszystkie składniki umieszczamy w małym garnuszku i gotujemy na średnim ogniu, aż sos lekko zgęstnieje. Przekładamy go do miseczki.

Sataye grillujemy w średniej temperaturze metodą bezpośrednią przy zamkniętej pokrywie przez 10 minut, następnie przekładamy na drugą stronę i grillujemy kolejne 10 minut metodą pośrednią. Podajemy od razu z sosem orzechowym.



TORTILLA Z GRILLOWANĄ
WOŁOWINĄ

TORTILLA Z GRILLOWANĄ WOŁOWINĄ



CZAS PRZYGOTOWANIA
45 MIN



CZAS GRILLOWANIA
10 MIN



CAŁKOWITY CZAS
55 MIN



TEMPERATURA GRILLA
220°C

SKŁADNIKI

- 250 g wołowiny (antrykot, łata)
- 1 cebula
- 1 zielona papryka
- 1 czerwona papryka
- 1 łyżeczka kuminu
- sól
- pieprz
- szczypta chili
- oliwa
- 3 łyżki startego sera
- 3 łyżki majonezu

WYKONANIE

Mięso kroimy w cienkie paski, przekładamy do miski i mieszamy z obydwooma sosami. Odstawiamy na godzinę.

Cebule i czosnek kroimy na plasterki, paprykę w paski, a marchewkę w julienne.

Na rozgrzanym grillu stawiamy woka. Wlewamy 2 łyżki oliwy, wrzucamy mięso i smażymy przez 2 minuty na dużym ogniu metodą bezpośrednią. Przekładamy do miski.

Do woka wrzucamy cebulę, czosnek, imbir i paprykę, chwilę smażymy i dodajemy fasolkę, brokuły, marchewkę oraz mięso. Zmniejszamy ogień do średniego i smażymy przez 5 minut.

Pieprzymy, dodajemy sezam, dokładnie mieszamy. Przed podaniem posypujemy szczypiorkiem.



**GRILLOWANE KOFTY Z PAPRYKĄ
I SOSEM JOGURTOWYM**

GRILLOWANE KOFTY Z PAPRYKĄ I SOSEM JOGURTOWYM



CZAS PRZYGOTOWANIA
20 MIN



CZAS GRILLOWANIA
20 MIN



CAŁKOWITY CZAS
40 MIN



TEMPERATURA GRILLA
220°C

SKŁADNIKI

- 500 g mielonej łopatki wieprzowej
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka kolendry
- 1 łyżeczka suszonej cebuli
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki wędzonej
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/2 łyżeczki kuminu
- 1/2 łyżeczki imbiru
- sól
- pieprz
- oliwa

WYKONANIE

Patyczki moczymy w wodzie przez ok godzinę.

Cebulę drobno siekamy, czosnek przeciskamy przez praskę. Wszystkie składniki umieszczamy w misce i bardzo dokładnie mieszamy przy pomocy robota z hakiem. Masa musi być kleista.

Z mięsa formujemy podłużne kotleciki, które owijamy dookoła drewnianego patyczka do szaszłyków. Mięso musi dobrze do niego przylegać. Każdą koftę smarujemy oliwą i grillujemy ze wszystkich stron na rozgrzanym grillu metodą bezpośrednią na średnim ogniu. Po ok. 15-20 minutach powinny być gotowe.



GRILLOWANA PIERŚ
Z KACZKI Z JABŁKIEM

GRILLOWANA PIERŚ Z KACZKI Z JABŁKIEM



CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN



CZAS GRILLOWANIA
15 MIN



CAŁKOWITY CZAS
30 MIN



TEMPERATURA GRILLA
200°C

SKŁADNIKI

- 2 piersi z kaczki
- 2 kwaśne jabłka
- olej
- 1 łyżka płynnego miodu
- 3 łyżeczki majeranku
- sól
- pieprz

WYKONANIE

Piersi nacinamy w kratkę od strony skóry. Olej mieszamy z miodem i nacieramy nim piersi, następnie solimy je i pieprzymy. Odstawiamy na godzinę. Z jabłek wydrążamy gniazda nasienne i kroimy w grubsze plastry. Smarujemy z obydwu stron olejem i oprószamy majerankiem.

Mięso kładziemy na rozgrzanym grillu skórą do dołu. W najgrubszą część piersi wbijamy sondę. Grillujemy metodą bezpośrednią na średnim ogniu przy zamkniętej pokrywie, aż do uzyskania wewnątrz temperatury 65 stopni C. W międzyczasie mięso przekładamy na drugą stronę. Na koniec mięso odstawiamy na 10 minut, aby odpoczęło.

Pod koniec grillowania mięsa, na ruszcie układamy jabłka i grillujemy je z obydwu stron.

SMACZNEGO



WEBER.COM