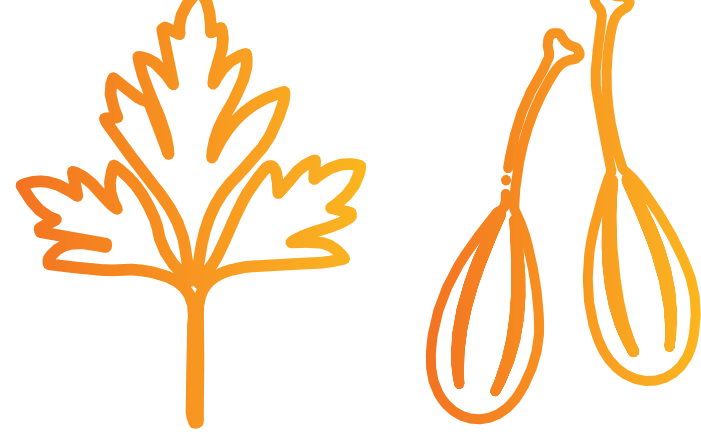


ČAS NA GRIL - OMÁČKY

Šéfkuchaři na celém světě shodně přiznávají, že grilované produkty nejlépe chutnají jemně ochucené solí a pepřem, ovšem marinování masa nebo zeleniny a jejich servírování s autorskými omáčkami dokáže úplně změnit celý charakter jídla a jeho chuť. Marinády i omáčky pomáhají eliminovat riziko vysušení masa. Zjistěte, jaké jsou ve světě trendy v oblasti párování grilovaných produktů s omáčkami, poznejte zajímavé recepty a inspirujte se!

GRILOVANÝ STEAK + OMÁČKY



italská salsa verde – kapary, petrželová nať, olivy, sardelky a bylinky

chimichurri – má mnoho společného se salsou verde obohacené mletou paprikou a octem, velice bylinková, argentinská



gremolata – chuťově podobná jako salsa verde s citronovou kůrou, rozdíly jsou ve struktuře



vinaigrette ze šalotky – jemný octový nálev se sekanou šalotkou



aioli – majonéza z olivového oleje, citron a česnek

zelená sriracha – jalapeno papričky, česnek, listy kafiru, třtinový cukr a limetková šťáva



ovocná salsa – např. ze švestek, broskví, manga nebo třešní

RECEPTY A INSPIRACE ZE SVĚTA



VEGANSKÉ GRILOVACÍ OMÁČKY



V grilovací sezoně na rožni nenajdeme jen maso. Šéfkuchaři grilují také ovoce a zeleninu. A jaké omáčky jsou nejpopulárnější mezi vegetariány a vegany?

Na rožni se ve veganském menu nacházejí nejčastěji hlíva, lilek, cuketa a brambory. Pro zvýraznění jejich chuti je nutné používat unikátní omáčky.

- **švestková barbecue omáčka** – sušené švestky, chilli, povidla, hořčice, zázvor, nové koření
- **omáčka satay** – východní variace na koriandr, kokosové mléko, arašídové máslo a třtinový cukr

KLASIKA – BARBECUE OMÁČKA

Omáčka barbecue je nejpopulárnější omáčka grilovací sezoně. Používá se před grilováním, během něj i hned poté. Zde je několik příkladů, jaké složení BBQ omáčky můžete najít ve světě.

- **Omáčka BBQ z Východní Karolíny**, tedy zajímavé spojení octa, černého pepře a chilli
- **Západní Karolína** – omáčka z octa, černého pepře, rajčat, hořčice a chilli
- **Omáčka BBQ z Kansasu** obsahuje navíc med, melasu a citron
- **V Alabamě** se podává bílá omáčka na barbecue z majonézy, chilli, ostrého křenu, česneku a octa
- **Texas** již znamená omáčku s uzenou paprikou, melasou, chilli a cibulí



Není důležité, co je v grilovací sezoně na rožni – nejdůležitější je dovedně spojit chutě a zvýraznit produkty vhodnými omáčkami, dipy nebo marinádami. Díky tomu mohou šéfkuchaři reagovat na přání svých hostů, kteří se budou do restaurace rádi vracet.