

# ŚRÓDZIEMNOMORSKIE SMAKI



## SPIS TREŚCI

### STARTER

GRILLOWANY SANDWICH Z WĘDZONYM  
ŁOSOSIEM, SEREM CAMEMBERT  
I ŚWIEŻYMI FIGAMI 4

### PRZYSTAWKA

PLACKI Z CUKINII I HALLOUMI  
Z POMIDORAMI 6

### DANIA GŁÓWNE

MAŁŻE W SOSIE MARINARA 8

CZARNY RYŻ Z OWOCAMI MORZA 10

RYBA PIECZONA W SOLI 12

### DODATKI

GRILLOWANA SAŁATKA Z KOPRU  
WŁOSKIEGO 14

### DESER

CRÈME BRÛLÉE 16



# GRILLOWANY SANDWICH Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM, SEREM CAMEMBERT I ŚWIEŻYMI FIGAMI

4 porcje



## CZAS PRZYGOTOWANIA:

10 min.

## CZAS GRILLOWANIA:

6-8 min.

## CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA:

18 min.



## TEMPERATURA GRILLOWANIA:

200/220°C



## METODA GRILLOWANIA:

Bezpośrednia



## STOPIEŃ TRUDNOŚCI:

Średni



## PRZYDATNE AKCESORIA WEBER:

Patelnia GBS

## SKŁADNIKI:

8 kromek chleba tostowego • 40 g masła • 20 g musztardy figowej • 20 g dżemu figowego • 2 figi • 200 g wędzonego łososia • 100 g sera camembert • 4 małe gałązki koperku

## W KUCHNI:

- 1 Umyj figi, usuń szypułki i pokrój w cienkie plasterki.
- 2 Wwymieszaj musztardę z dżemem figowym.
- 3 Wszystkie kromki chleba tostowego nasmaruj najpierw masłem, a następnie musztardą figową.
- 4 Na każdy sandwich nałóż 50 g wędzonego łososia i ok. 25 g cienkich plasterków sera camembert.
- 5 Dodaj plasterki figi i przykryj drugą wysmarowaną kromką chleba.
- 6 Na koniec ściśnij obie kromki, tak żeby kanapka się nie rozpadła.

## NA GRILLU:

- 1 Ustaw grillowanie metodą bezpośrednią w temperaturze 200-220°C.
- 2 Oczyszczyć i natłuścić ruszt grilla.
- 3 Umieścić kanapki w strefie bezpośredniego grillowania.
- 4 Zamknij pokrywę i grilluj przez 3-4 minuty.
- 5 Odwróć kanapki na drugą stronę i powtórz proces.
- 6 Gdy kanapki już będą gotowe, zdejmij je z grilla, przekrój po przekątnej na pół i udekoruj gałązkami koperku.
- 7 Podawaj natychmiast.

### WSKAZÓWKA GRILL ACADEMY:

Jeśli używasz grilla węglowego, najpierw grilluj metodą pośrednią, a następnie przejdź do grillowania metodą bezpośrednią.

Poza sezonem świeże figi można zastąpić suszonymi figami lub plasterkami jabłka.







# PLACKI Z CUKINII I HALLOUMI Z POMIDORAMI

**2 porcje**



**CZAS**

**PRZYGOTOWANIA:**

10 min.

**CZAS GRILLOWANIA:**

10 min.

## SKŁADNIKI:

- 1 cukinia
- 90 g halloumi
- 1 ząbek czosnku
- 1 jajko
- 2 łyżki stołowe mąki samorosnącej
- ½ łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu,  
plus dodatkowa oliwa z oliwek
- 200 g pomidorków koktajlowych
- sól morska

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Placki to fantastyczny posiłek do przygotowania. Dzięki dodatkowi tartego halloumi, placki te karmelizują się, stają się lekko chrupiące i są super pyszne na grillu.

- ➊ Przygotuj grill do bezpośredniego pieczenia na średnim ogniu (180°C do 230°C) na patelni Weber Ware lub płyty grzejnej.
- ➋ W dużej misce zetrzyj na tarce cukinię, halloumi i ząbek czosnku. Dodaj jajko, mąkę i pieprz, a następnie wymieszaj wszystko razem. Lekko posmaruj oliwą z oliwek i przypraw pomidorki koktajlowe.
- ➌ Po rozgrzaniu grilla dodaj około 2 łyżeczki oliwy z oliwek na patelnię lub płytę grzewczą. Dodaj czubatą łyżkę mieszanki na patelnię, lekko dociskając ją do okręgów i pozostawiając 2 cm odstępu pomiędzy każdym plackiem. Pomidorki koktajlowe ułóż bezpośrednio na ruszcie. Zamknij pokrywę i piecz przez 3 do 5 minut na średnim ogniu lub do uzyskania złotego koloru. Po 3 minutach przewróć pomidory koktajlowe za pomocą silikonowej topatki i piecz przez kolejne 3 minuty. Gdy spód placków będzie złocisty, odwróć je i piecz przez kolejne 3 do 5 minut lub do momentu, gdy placki będą upieczone. Zdejmij pomidory koktajlowe z grilla i kontynuuj pieczenie pozostałych placków.
- ➍ Podawaj placki bezpośrednio po upieczeniu z pomidorkami koktajlowymi.





### WSKAZÓWKA GRILL ACADEMY:

To danie świetnie się komponuje z pieczonymi ziemniakami i odrobiną majonezu z estragonem.



# MAŁŻE W SOSIE MARINARA

10 porcji



**CZAS PRZYGOTOWANIA:**

15 min.

**CZAS GRILLOWANIA:**

20 min.

**CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA:**

35 min.



**TEMPERATURA GRILLOWANIA:**

250°C-290°C



**METODA GRILLOWANIA:**

Bezpośrednia



**STOPIEŃ TRUDNOŚCI:**

Średni



**PRZYDATNE AKCESORIA WEBER:**

Wok GBS

**SKŁADNIKI:**

2 kg świeżych małży • 2 marchewki • 2 cebule • 1 pęczek dymki • 2 ząbki czosnku • 2 łyżki stołowe curry w proszku • 250 ml białego wina • 500 ml śmietany • olej do smażenia

**W KUCHNI:**

- 1 Umyj małże i drobno posiekaj warzywa.

**NA GRILLU:**

- 1 Ustaw grillowanie metodą pośrednią.
- 2 Umieść wok na ruszcie GBS i poczekaj, aż się rozgrzeje.
- 3 Wlej niewielką ilość oleju i obsmaż warzywa dodając odrobinę curry. Następnie dodaj małże i wymieszaj wszystkie składniki.
- 4 Dodaj białe wino i podduś wszystkie składniki na wolnym ogniu do czasu, gdy zmniejszą objętość o połowę.
- 5 Na koniec dodaj śmietaną i dopraw solą i pieprzem do smaku.
- 6 Podawaj natychmiast.



# CZARNY RYŻ Z OWOCAMI MORZA

4 porcje



## CZAS PRZYGOTOWANIA:

35 min.

## CZAS GRILLOWANIA:

25-30 min.

## CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA:

50 min.



## TEMPERATURA GRILLOWANIA:

225°C



## METODA GRILLOWANIA:

Metoda bezpośrednia



## STOPIEŃ TRUDNOŚCI:

Średni



## PRZYDATNE AKCESORIA WEBER:

Wok GBS (dostępna nie tylko w Weber®)

To danie możesz również przyrządzić w kociołku GBS Weber®

## SKŁADNIKI:

300 g. czarnego lub dzikiego ryżu

300 g. surowych krewetek

500 g. kałamarnicy lub innych owoców morza

2 dojrzałe pomidory

2 średnie cebule

4 ząbki czosnku

1 liść laurowy

1l. wody

Sól morską

Oliwa z oliwek



### WSKAZÓWKA GRILL ACADEMY:

Dodanie gorącego wywaru skróci niemal o połowę czas gotowania ryżu, ponieważ będzie się gotował na węglu drzewnym.

#### W KUCHNI:

- 1 Oczyszczyć krewetki i kałamarnicę, pokroić kalmara w krążki zachowaj główki i ścinki.
- 2 Przygotuj WOK, dodaj 3 łyżki stołowe oliwy i usmaż panczerzyki, główki krewetek i ścinki z kalmara.

Gdy zmienią kolor rozgnieć główki krewetek.

- 3 Podsmażaj przez około 5 minut następnie dodaj litr wody szczyptę soli, cebulę i pomidora przekrojonego na pół oraz liść laurowy. Gdy zacznie wrzeć przykryj, zmniejsz ogień i gotuj przez 20 minut.
- 4 Oddać wywar i odstaw na bok.
- 5 Posiekaj czosnek, cebulę pomidora zetrzyj na tarce, odstaw na bok.

#### NA GRILLU:

- 1 Rozgrzej grill przez 10 minut do 225 ° C.
- 2 Umieść Wok na ruszcie i odczekaj około 5 minut aby żeliwo się rozgrzało.
- 3 Na palniku bocznym w rondelku lub garnku ugotuj ryż w 650 ml wcześniej przygotowanego wywaru. Ryż gotuj pod przykryciem do momentu wchłonięcia prawie całego płynu.
- 4 Pozwól aby pozostało trochę wywaru aby gotowy ryż był sypki i miękkki, a nie suchy.
- 5 Dodaj ok. 5 łyżek oliwy a gdy się rozgrzeje dodaj cebulę i posiekany czosnek. Stale mieszając po 5 minutach dodaj startego pomidora i całość podsmaż. Dodaj krążki kałamarnicy oraz krewetki. Podsmaż wszystko przez około 4 minuty i zdejmij z ognia.
- 6 Do Woka z owocami morza dodaj wcześniej ugotowany ryż i przesmaż wszystko przez około minutę, dopraw do smaku i natychmiast podawaj.



# RYBA PIECZONA W SOLI

8 porcji



## CZAS

### PRZYGOTOWANIA:

15 min.

### CZAS GRILLOWANIA:

40 min.

### CAŁKOWITY CZAS

### PRZYGOTOWANIA:

55 min.



## TEMPERATURA GRILLOWANIA:

200°C



## METODA GRILLOWANIA:

Bezpośrednia/Pośrednia



## STOPIEŃ TRUDNOŚCI:

Niski



## PRZYDATNE AKCESORIA

### WEBER:

Płaskie naczynie  
do pieczenia Deluxe

## SKŁADNIKI:

1 cały labraks lub inna dowolna ryba • 3 kg soli gruboziarnistej •  
2 laski cynamonu • 3 gwiazdki anyżu • 60 g pieprzu kolorowego  
ziarnistego • 5 ziaren jałowca • 2 cytryny • 2 białka

## W KUCHNI:

- 1 Sól gruboziarnistą wymieszaj z uprażonymi przyprawami i białkiem. Odstaw.
- 2 Umyj limonki i pokrój w plasterki.
- 3 Naczynie do pieczenia Deluxe wyłóż warstwą soli o grubości kilku centymetrów, pokryj powierzchnię większą niż rozmiar ryby.
- 4 Ułóż na soli plasterki cytryny.
- 5 Umieść rybę na warstwie soli i cytryn.
- 6 Przykryj rybę pozostałymi plasterkami cytryny i resztą soli tak, aby nie było widać ryby.

## NA GRILLU:

- 1 Rozgrzej grill do 200°C.
- 2 Umieść blachę na ruszcie i zamknij pokrywę grilla.
- 3 Grilluj przez 40 minut.
- 4 Zdejmij naczynie z grilla i rozbij młotkiem skorupę soli.
- 5 Ostrożnie pokrój filety, podawaj natychmiast.



**WSKAZÓWKA GRILL ACADEMY:**

Aby uzyskać inny smak, plasterki cytryny możesz zastąpić limonką, pomarańczą lub grejpfrutem.



# GRILLOWANA SAŁATKA Z KOPRU WŁOSKIEGO

**6 porcje**



**CZAS  
PRZYGOTOWANIA:**

10 min.

**CZAS GRILLOWANIA:**

10 min.

## SKŁADNIKI:

- 1 bulwa kopru włoskiego
- 4 łyżki stółowe oliwy z oliwek extra vergine, podzielone
- sól morską
- świeżo zmielony czarny pieprz
- ½ szklanki orzechów pekan
- ½ jabłka Pink Lady lub Fuji, drobno pokrojonego
- 2 łyżki soku z cytryny (około 1 cytryny)
- 1 pomarańcza, obrana i podzielona na części



### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Grillowanie kopru włoskiego wydobywa z niego słodki, karmelowy smak. Sałatka ta jest pełna smaków i faktur. Doskonata jako dodatek do grillowanych owoców morza, kurczaka lub wieprzowiny.

- 1 Usuń z bulwy kopru włoskiego liście i odtóż na bok jako dekorację. Odetnij i wyrzuć łodygi z bulwy kopru włoskiego. Pokrój bulwę kopru włoskiego na ćwiartki, usuń środek rdzenia, pozostawiając niewielką ilość rdzenia (pomoże to utrzymać kliny w całości). Pokrój  $\frac{3}{4}$  bulwy kopru włoskiego na kliny o grubości 1 cm. Pozostałą  $\frac{1}{4}$  główki kopru włoskiego pokrój w cienkie plasterki i odtóż na bok.
- 2 Przygotuj grill do bezpośredniego pieczenia na średnio-wysokim ogniu (200°C do 240°C) na patelni Weber Ware.
- 3 Używając pędzelka, posmaruj kliny kopru włoskiego oliwą z oliwek i dopraw solą i pieprzem.
- 4 Dodaj pekany na patelnię i opiekaj na bezpośrednim, średnio-wysokim ogniu, z zamkniętą pokrywą, przez 3 minuty lub do upieczenia. Zdejmij z grilla i odstaw na bok.
- 5 Dodaj kliny kopru włoskiego do grilla, grilluj na średnim ogniu z zamkniętą pokrywą przez 4 minuty z każdej strony lub do momentu, gdy zmiękną i skarmelizują się. Zdejmij z grilla po upieczeniu.
- 6 Aby zrobić dressing, potocz sok z cytryny z 2 łyżkami oliwy z oliwek i dopraw solą i pieprzem do smaku.
- 7 Przygotowanie sałatki; potocz kliny kopru włoskiego, cienko pokrojony koper włoski, plastry jabłek i sos. Na wierzchu utóż orzechy pekan i liście bulwy kopru włoskiego.





**WSKAZÓWKA GRILL ACADEMY:**

Aby uzyskać bardziej profesjonalny efekt,  
do końcowego flambirowania użyj palnika Bunsena.



# CRÈME BRÛLÉE

4 porcje



**CZAS PRZYGOTOWANIA:**

15 min.

**CZAS GRILLOWANIA:**

30 min.

**CAŁKOWITY CZAS PRZYGOTOWANIA:**

45 min.



**TEMPERATURA GRILLOWANIA:**

130°C



**METODA GRILLOWANIA:**

Pośrednia



**STOPIEŃ TRUDNOŚCI:**

Średni



**PRZYDATNE AKCESORIA WEBER:**

Naczynie 2 w 1

**SKŁADNIKI:**

250 ml mleka • 1 laska wanilii • 250 ml śmietany • 4 żółtka •  
80 g cukru • 60 g brązowego cukru

**W KUCHNI:**

- 1 Przekrój wzdłuż laskę wanilii i ugotuj w mleku doprowadzając do wrzenia. Odstaw na bok i pozostaw pod przykryciem na 10 minut. Następnie dodaj śmietaną i ponownie podgrzej do momentu, zanim zaczniesz wrzeć.
- 2 Żółtka ubij z cukrem i wymieszaj z odcedzoną śmietaną i mlekiem.
- 3 Na koniec przelej masę do foremek.

**NA GRILLU:**

- 1 Ustaw grillowanie metodą pośrednią w temperaturze około 130°C. Jeśli używasz grilla węglowego o średnicy 57cm, wypełnij brykietem 1/3 komina zapłonowego.
- 2 Umieść foremki na ruszcie.
- 3 Grilluj metodą pośrednią przez około 25-30 minut, aż śmietana się zetnie.
- 4 Zdejmij foremki z rusztu, odczekaj, aż lekko ostygną i flambiruj używając brązowego cukru.

# METODY GRILLOWANIA

## GRILL WĘGLOWY

### 1 METODA BEZPOŚREDNIA

Co: Potrawy, które wymagają mniej niż 20 minut przyrządzenia.

Jak: Rozłóż równomiernie rozpalone brykiety na całym ruszcie na węgiel drzewny lub umieść je w koszach Char-Basket w środkowej części i zamknij pokrywę grilla. Gdy grill osiągnie co najmniej 200°C, umieść potrawę na ruszcie nad brykietami. Zamknij pokrywę i upewnij się, że otwory wentylacyjne są otwarte.

### 2 METODA POŚREDNIA

Co: Potrawy, które wymagają więcej niż 20 minut przyrządzenia.

Jak: Rozłóż rozpalone brykiety po obu stronach rusztu na węgiel drzewny lub umieść je w koszach Char-Basket z obu stron grilla. Pomiedzy brykietami umieść tackę ociekową z niewielką ilością wody i zamknij pokrywę grilla. Umieść potrawę pośrodku rusztu do grillowania nad tacką ociekową. Ustaw pokrywę tak, aby górny otwór wentylacyjny znalazł się pomiędzy brykietami.

### 3 WĘDZENIE: WEBER SMOKEY MOUNTAIN COOKER

Wędzarka powstała specjalnie z myślą o zapewnieniu niskiej temperatury, dzięki czemu doskonale nadaje się do wędzenia i wolnego grillowania w niskiej temperaturze. Dzięki kształtowi, konstrukcji i zintegrowanej misie na wodę możliwe jest utrzymanie niskiej i stabilnej temperatury przez wiele godzin. Istnieją różne sposoby korzystania z wędzarki. Zasadniczo należy umieścić brykiety na ruszcie na węgiel drzewny, dodać kawałki drewna lub wióry, napętnić misę wodą, złożyć dwa ruszty do grillowania i ułożyć na nich składniki. Zamknij pokrywę i pozwól potrawie wędzić się.

1  
GRILL WĘGLOWY:  
METODA BEZPOŚREDNIA



2  
GRILL WĘGLOWY:  
METODA POŚREDNIA



3  
WEBER SMOKEY MOUNTAIN COOKER: WĘDZENIE






Odkryj **Webera** w Warszawie


PIERWSZA GRILLACADEMY W POLSCE



## WEBER STORE TOP GRILLE

Mrówcza 212a • 04-697 Warszawa

 506 807 708

 [top-grille.pl/akademia-grillowania](http://top-grille.pl/akademia-grillowania)

 [info@top-grille.pl](mailto:info@top-grille.pl)

