

GRILLOWY DZIEŃ DZIECKA Z BROIL KING

EBOOK DLA GŁODNYCH I CIEKAWYCH SMAKÓW

12 SPECJALNIE
PRZYGOTOWANYCH
PRZEPISÓW DLA DZIECI

POZNAJ AKCESORIA
UŁATWIAJĄCE GRILLOWANIE

Broil King.
Great Barbecues Every Time



GRILLOWY DZIEŃ DZIECKA Z BROIL KING

Zostań w domu i grilluj to hasło które odmieniamy przez wszystkie przypadki.

Dlatego też ekipa Broil King postanowiła umilić zbliżający się czas dnia dziecka i przygotowała specjalnie wyselekcjonowane przepisy które sprawią naszym milusińskim mnóstwo radości i pozwolą spędzić ten czas aktywnie u siebie w ogrodzie, poznając nowe wspaniałe smaki. Wśród przepisów znajdują się tak lubiane przez dzieci przepisy na: pizzę z grilla, burgery czy hot dogi oraz takie które będą dla nich zupełną nowością w poznawaniu smaków jak: grillowane banany, brownie czyli klasyczne amerykańskie ciasto czy też łosoś z pistacjami. Do przygotowania tych dań możemy zaprosić dzieci, dzięki czemu wspólnie możecie przeżyć niesamowitą przygodę dzięki wspólnemu grillowaniu.

Więcej informacji i wyjątkowe treści znajdziesz na stronie www.broilking.pl/przepisy

W razie pytań skontaktuj się z redakcją
Grillowy Dzień Dziecka
marketing@broilking.pl

Broil King
Great Barbecues Every Time



5 AMERYKAŃSKIE NALEŚNIKI
W POSZUKIWANIU IDEALNEGO ŚNIADANIA



16 BURGERY
ZDROWE UROZMAIACZNIE DLA DZIECI



9 BROWNIE
TO JEDEN Z AMERYKAŃSKICH KLASYKÓW

4 Tosty z grilla

to idealny posiłek dla dzieci, aby nabrały siły na ten wyjątkowy dzień. Zaskocz możliwościami grilla.

5 Puszyste pancakes

przygotuj jedną z ulubionych Amerykanów, w swoim domu.

6 Drobiowe szaszłyki z warzywami

nie będziesz w stanie się oderwać od naszych pysznych szaszłyków z warzywami.

7 Łosoś z pistacjami

posiłek który zaskoczy wszystkie dzieci wyjątkowym smakiem.

8 Szaszłyki z mielonego mięsa

uczcij ten szczególny dzień dziecka tym co dzieci lubią najbardziej - wyjątkowe szaszłyki mięse.

9 Brownie

ciasto na grillu? A właściwie dlaczego nie!?

10 Grillowane banany

owoce z grilla z czekoladą, to niesamowite połączenie smaków które uwielbiają dzieci.

11 Skrzydełka buffalo

odlotowe i przepyszna przekąska która daje wiele radości .

12 Pizza z grilla

pizza tak pyszna, jak z we włoskiej pizzerii. Koniecznie przygotuj ją dzieciom.

15 Pieczarki z grilla

w wielu odsłonach, to gwarancja, że każdy w nich znajdzie ulubione danie.

16 Nadziewane burgery wołowe

klasyka grillowań którą wykonasz od początku do końca samodzielnie - to prostsze niż myślisz.

17 Hot dogi i burgery z indyka

czyli wszystko to co dzieciaki uwielbiają z grilla.

18 Poznaj niezbędne akcesoria do grillowania

poznaj akcesoria dzięki którym staniesz się Królem ogrodu.

Tosty z grilla



Tosty to połączenie chleba i sera, aby były naprawdę smaczne musisz wybrać dobrej jakości produkty. Możesz wykorzystać chleb, który masz w domu. Najlepiej gdyby to było Twoje ulubione pieczywo. Chleb może być drugiej świeżości, ale niech będzie dobrej jakości. Ser który naszym zdaniem powinien się obowiązkowo znaleźć w grillowanych tostach to cheddar, możesz do niego dodać inne ulubione sery. Doskonale sprawdzi się mozzarella, ale jest to też dobry przepis na wykorzystanie tego co masz w lodówce.

SKŁADNIKI NA TOSTY Z SEREM Z GRILLA

- 8 kromek chleba,
- 150-200 g sera cheddar (lub cheddar + mix serów),
- masło,
- opcjonalnie: plastry szynki,
- szczypiorek,
- pesto

Wykorzystane akcesoria do grillowania:

- [Wąska stalowa płyta do grillowania](#)
- [Szczypce imperial™](#)

Przygotowanie tostów jest naprawdę proste, aby były idealne musisz pamiętać o kilku rzeczach: chleb pokrój w grubsze kromki, wykorzystaj dobrej jakości pieczywo,- najlepsze efekty daje starty ser, jeżeli tak jak my masz plastry cheddara dodaj do niego inny starty ser np. mozzarellę, jeżeli oprócz sera dodajesz do tostów inne dodatki: szynka, zioła itp. włóż je pomiędzy dwie warstwy sera, posmaruj zewnętrzną stronę chleba masłem, dzięki temu będzie wyjątkowo chrupiący.

Do przygotowania chrupiących tostów z ciągnącym się serem możesz wykorzystać wąską stalową płytę, połóż ją na jednym z rusztów i rozgrzej grill. Odpal 3 palniki, pod płytą oraz te obok. Ustaw pokrętką w pozycji medium i poczekaj aż temperatura wewnętrzna osiągnie temperaturę 120°C.

Położ tosty na płycie i zamknij pokrywę grilla. Tosty grilluj ok. 5 minut z każdej strony. Pamiętaj, że w zależności od pogody temperatura wewnątrz grilla może się zmieniać. Kontroluj stopień wypieczenia chleba i w razie potrzeby przykręć moc palników. Podawaj zaraz po przygotowaniu.

Puszyste pancakes



Puszyste pancakes to ulubione śniadanie wszystkich dzieci, dorośli również rzadko przechodzą koło amerykańskich naleśników obojętnie. Nasze grillowanie zaczniemy od puszystych naleśników w amerykańskim stylu i podamy je z ulubionymi dodatkami. Piękna pogoda sprawia, że chcemy spędzać na dworze każdą wolną chwilę. Zaczynj z nami ten dzień od śniadania przygotowanego na grillu. Do usmażenia wyjątkowo puszystych placków wystarczy kilka podstawowych składników i żeliwna płyta, którą zamontujesz w miejsce dwóch rusztów. Co daje smażenie placków na żeliwnej płycie? Żeliwo mocno się nagrzewa i dobrze oddaje swoją temperaturę, dzięki czemu placki smażą się szybko.

SKŁADNIKI NA PUSZYSTE AMERYKAŃSKIE NALEŚNIKI Z GRILLA NA PŁYTCIE ŻELIWNEJ

- 2 szklanki mąki,
- 2 łyżki cukru,
- 1 łyżeczka cukru z wanilią (opcjonalnie),
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli,
- 1,5 szklanki mleka,
- 1 jajko,
- 2 łyżki masła.

Wykorzystane akcesoria do grillowania:

- [Płyta żeliwna do grillowania](#)
- [Rozpylacz oleju](#)
- [Długa łopatka Imperial™](#)

Jak przygotować naleśniki na płycie żeliwnej?

Zacznij od wymieszania suchych produktów: przesiej do miski mąkę, dodaj sól, proszek do pieczenia oraz cukier. Do suchych składników dodaj mleko, roztopione masło przemieszaj, a na koniec wbij jajko. Dzięki takiej kolejności masz pewność, że jajko nie zetnie się kiedy roztopione masło będzie ciepłe. Za pomocą różgi lub widelca wymieszaj ciasto, nie za długo, ale tak by masa była gładka i bez grudek.

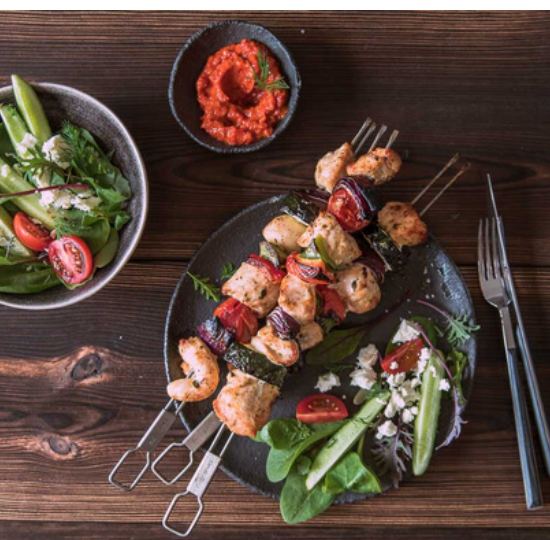
Rozgrzej płytę żeliwną dedykowaną do Twojego grilla, odpalając palniki znajdujące się bezpośrednio pod płytą, ustawiając pokrętki w pozycji medium, a po 5 minutach przykręć do pozycji medium-low. Rozgrzaną płytę spryskaj rozpylaczem oleju lub posmaruj silikonowym pędzlem z roślinnym olejem. Kiedy olej się rozpuści wylewaj porcje ciasta. Dzięki dużej powierzchni płyty jednorazowo możesz usmażyć 6-8 placków.

Do odmierzania ciasta możesz użyć łyżki do lodów, chochelki lub małej miarki kuchennej. Jednorazowa ilość ciasta powinna wynosić około ¼ szklanki.

I teraz jeden z naszych tipów na usmażenie idealnych placków. Jeżeli nie wiesz kiedy jest właściwy moment na przewrócenie placków na drugą stronę poczekaj, aż na powierzchni zaczną się pojawiać i pękać pęcherzyki powietrza, to jest właśnie ten moment! Smaż jeszcze ok 1 minuty i ściągnij placki z dedykowanej płyty żeliwnej Broil King.

Podawaj ciepłe z ulubionymi dodatkami. Dla wielbicieli słodkości owoce, miód i dżem, a dla tych którzy lubią zaczynać dzień wytrawnymi smakami smażony boczek lub sadzone jajko.

Drobiowe szaszłyki z warzywami



Szaszłyki z grilla dają bardzo duże możliwości komponowania składników, a ostateczny wygląd i smak możesz dobrać do preferencji gości i domowników. Pamiętając o tym, że jemy też oczami koniecznie sięgnij po kolorowe warzywa.

SKŁADNIKI NA SZASZŁYKI DROBIOWE Z GRILLA

- 1 podwójna pierś z kurczaka,
- 1 mała cukinia,
- 2 czerwone cebule,
- pomidorki koktajlowe,
- kawałki papryk w różnych kolorach,
- oliwa,
- sól,
- pieprz,
- tymianek.

Składniki do zamarynowania drobiu na szaszłyki:

- oliwa,
- sól,
- pieprz,
- czosnek granulowany,
- majeranek,
- słodka papryka.

Wykorzystane akcesoria do grillowania:

- [Zestaw do szaszłyków](#)
- [Podwójne szpikulce do szaszłyków](#)

Sposób przygotowania szaszłyków drobiowo - warzywnych na grillu.

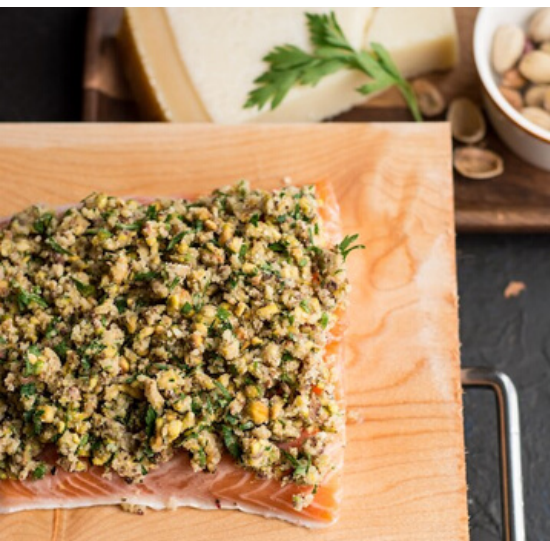
Piersi z kurczaka pokrój w grubą kostkę, pod wpływem temperatury mięso trochę się skurczy dlatego warto przygotować większe kawałki. Mięso skrop oliwą, oprósz przyprawami i odłóż do lodówki. Jeżeli planujesz szaszłyki na grillu z wyprzedzeniem możesz zamarynować mięso dzień wcześniej, na pewno będzie w bogatsze w smaku ale nic się nie stanie jeśli doprawisz je godzinę wcześniej lub nawet tuż przed położeniem na ruszcie.

Cukinię pokrój w plastry, paprykę w kawałki, a czerwoną cebulę przekrój na ćwiartki i rozdziel warstwy, pomidorki i małe pieczarki grilluj w całości.

Na podwójne [metalowe szpikulce](#) nabijaj na przemian zamarynowane mięso i wybrane warzywa. Składniki możesz komponować dowolnie, ważne aby było smacznie i kolorowo, dodatkowo warzywa które grillują się razem z mięsem sprawiają, że kurczak się nie przesuszy.

Szaszłyki grilluj metodą pośrednią wykorzystując [zestaw do szaszłyków](#) oraz/lub możliwość wpięcia patyczków do szaszłyków w górną półkę grilla. Dzięki temu mięso będzie soczyste, a warzywa pozostaną chrupiące.

Łosoś z pistacjami



Ryba z grilla to jedna z najlepszych możliwości przygotowania. Na blogu znajdziecie przepis na Pstrąga z chrupiącą skórką, faszerowanego masłem ziołowym. A dziś przygotowaliśmy dla Was przepis na łososa z grilla. Miękką, soczystą rybą z chrupiącą skorupką z pistacji na pewno skradnie wasze serca. Łosoś jest dość tłustą rybą ale są to bardzo korzystne dla nas tłuszcze Omega-3 i Omega-6. Łososa będziemy grillować na desce klonowej dzięki czemu będzie miał wyjątkowy aromat. Czas przygotowania: 30 minut
Czas pieczenia: 20 minut

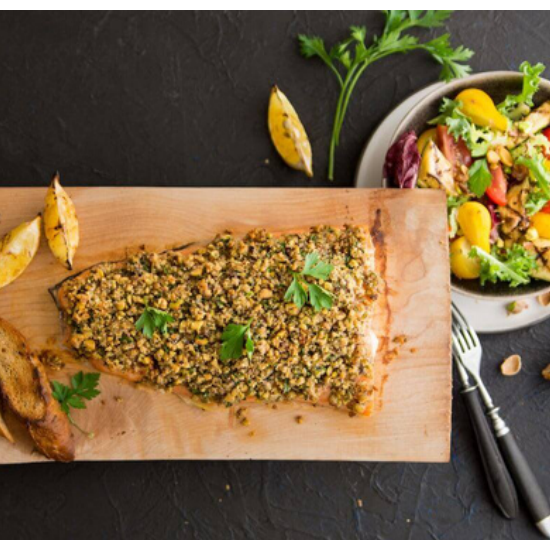


SKŁADNIKI NA ŁOSOSIA Z PISTACJAMI:

- 400 g filet łososa ze skórą,
- 50 g pistacji (100 g waga ze skorupkami),
- 30 g tartego parmezanu,
- 2 łyżki miękkiego masła,
- 2 łyżki bułki tartej,
- cytryna,
- sól,
- pieprz,
- oliwa deska cedrowa.

Wykorzystane akcesoria do grillowania:

- [Deska cedrowa](#)



Jak przygotować rybę z grilla?

Zacznij od namoczenia deski cedrowej, włóż ją do miski zalej wodą i zostaw na minimum 30 minut. Żeby deska cedrowa równomiernie nasiąknęła wodą przyciśnij ją czymś ciężkim. Łososa skrop sokiem z cytryny oprósz solą i świeżo mielonym pieprzem, odstaw do lodówki. Pistacje pokrój na drobne kawałki, możesz też rozdrobnić orzechy w malakserze. Dodaj miękkie masło, parmezan i bułkę tartą. Połącz składniki w palcach do uzyskania struktury kruszonki. Namoczoną deskę wytrzyj do sucha papierowym ręcznikiem. Stronę na której położysz rybę posmaruj olejem. Przelóż łososa na deskę, teraz możesz go pokroić na porcje ale nie jest to konieczne.

Jak grillować rybę na grillu?

Rozgrzej grilla gazowego ustawiając pokrętła w pozycji maksymalnej. Kiedy grill uzyska temperaturę 250°C przykręć zewnętrzne palniki do pozycji średniej a środkowe wyłącz. Nad środkowymi palnikami połóż deskę z rybą. Grilluj 20 minut, średnia temperatura grillowania to 200°C jeżeli temperatura spadnie bo np. mocniej wieje możesz odpalić środkowe palniki i ustawić je w pozycji minimalnej.

Łososa podawaj na desce, będzie ozdobą stołu.

Szaszłyki z mielonego mięsa



Szaszłyki z mielonego mięsa są popularne w kuchni greckiej, tureckiej czy bułgarskiej różni je rodzaj mięsa i przyprawy.

Czas przygotowania: 20 minut

+ 30 minut chłodzenie

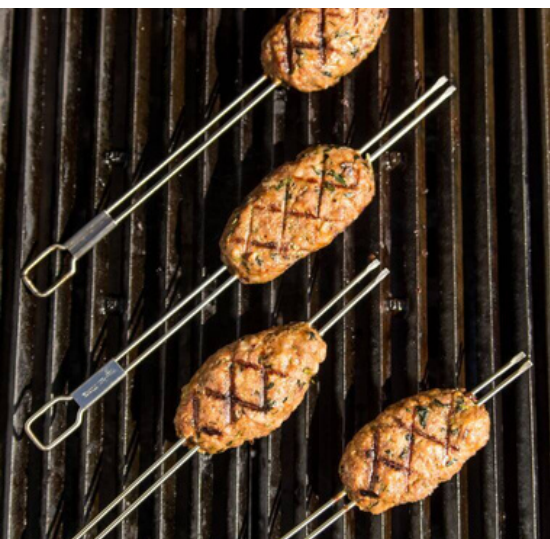
Czas pieczenia: 12-15 minut

SKŁADNIKI NA SZASZŁYKI Z MIELONEGO MIĘSA WIEPRZOWEGO

- 600 g mielonego mięsa z łopatki wieprzowej
- 1 mała cebula
- 2 jajka
- 3 łyżki bułki tartej
- 2 łyżki natki pietruszki
- 1 łyżka klarowanego masła
- ½ łyżeczki słodkiej papryki
- sól,
- pieprz do smaku

Wykorzystane akcesoria do grillowania:

- [Patyczki bambusowe do szaszłyków](#)
- [Podwójne szpikulce do szaszłyków](#)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę pokrój w drobną kostkę. Na kuchence bocznej na grillu gazowym przesmaż ją na maśle i dodaj do mięsa z łopatki. Wbij jajka, dodaj bułkę tartą, posiekaną natkę oraz przyprawy. Wyrób dokładnie masę i podziel na osiem części. Wilgotnymi dłońmi formuj podłużne kotlety które nabij na [szpikulce do szaszłyków](#). Możesz również wykorzystać [patyczki bambusowe](#) ale pamiętaj aby je wcześniej namoczyć w wodzie. Tak przygotowane szaszłyki odstaw do lodówki przynajmniej na 30 minut.

Kotleciki grillujemy 12-15 minut z pokrętłami ustawionymi w połowie. Najlepiej zrobić to tak, aby uzyskać kratkę. W tym celu odkładaj patyczki pod kątem 45 stopni względem rusztu, raz w jedną stronę, następnie w drugą.

Kotleciki możesz podać z ogórkiem i kawałkiem cytryny, doskonale pasuje do tego kuskus a jak lubisz ostrzejsze smaki dopraw całość plasterkami chili i podaj z paprykowym ajvarem.



Brownie amerykański klasyk



Brownie to jeden z amerykańskich klasyków, ciasto które jest znane na całym świecie. Brownie to połączenie czekolady, masła, jajek, cukru i mąki w różnych proporcjach. Ciasto ma ciężką, gliniastą konsystencję jest pyszne i bardzo sycące a nam najbardziej smakuje z kwaśnymi owocami które doskonale przełamują jego słodki smak.

Najfajniejsze jest to, że aby przygotować brownie na grillu nie potrzebujecie miksera wystarczy miska i trzepaczka do jajek. Dzięki wykorzystaniu kuchenki bocznej do rozpuszczenia czekolady i masła przygotujesz brownie bez odchodzenia od grilla.

SKŁADNIKI NA BROWNIE PIECZONE NA GRILLU

Składniki na formę o średnicy 20 cm:

- 250 g gorzkiej czekolady,
- 150 g masła,
- 70 g cukru trzcinowego,
- 150 g mąki pszennej,
- 3 jajka,
- 1 łyżka kakao,
- ½ łyżeczki soli.

PRZEPIS NA BROWNIE PIECZONE NA GRILLU

Na kuchenke bocznej grilla gazowego ustaw garnuszek w 1/3 wypełniony wodą. Kiedy woda zacznie parować zmniejsz gaz i na garnuszku postaw metalową miskę, włóż do niej 200 g połamanej czekolady oraz masło. Podgrzewaj i mieszaj trzepaczką, kiedy składniki się połączą odstaw do przestygnięcia.

W osobnej misce za pomocą trzepaczki wymieszaj jajka z cukrem. Cały czas mieszając dodaj czekoladę z masłem, a na koniec połącz masę z mąką, solą i kakaem. Spód formy wyłóż papierem do pieczenia, przełóż do niej masę i wyrównaj. Pozostałą czekoladę pokrój w kostkę i rozłóż na wierzchu ciasta.

Rozgrzej grill pośrednio ustawiając pokrętła w pozycji high kiedy temperatura osiągnie 120°C wyłącz środkowe palniki a zewnętrzne zmniejsz do pozycji low. Formę z ciastem ustaw nad środkowymi palnikami i piecz przez 35-40 minut. Średnia temperatura pieczenia to 150-170°C, ciasto jest gotowe gdy pod naciskiem palca górna, środkowa warstwa jest sucha ale nadal sprężysta.

Swoją optymalną konsystencję ciasto uzyskuje po całkowitym wystudzeniu. Do brownie polecamy gałkę lodów lub owoce, a w wersji minimalistycznej możesz oprószyć ciasto dodatkową porcją gorzkiego kakao i soli w płatkach.

Grillowane banany.



Grillowane owoce są świetną alternatywą dla ciast i możesz je przygotować wykorzystując ciepły ruszt po grillowaniu obiadu. Zobaczysz, nie tylko dzieciaki będą szaleć za grillowanymi bananami. Połączenie słodczy bananów i gorzkiej czekolady z kwaśną porzeczką lub maliną jest w stanie złamać niejedno postanowienie o diecie ;) Dodaj gałkę lodów a przeniesiesz się na kolejny poziom kulinarnych doznań.

Czas przygotowania: 5 minut

Czas pieczenia: 10 minut

SKŁADNIKI:

- 2 banany,
- gorzka czekolada,

do podania - opcjonalnie - ale polecamy!

- lody waniliowe,
- kwaśne owoce - porzeczki, maliny, wiśnie,
- płatki migdałów.

Przepis na grillowane bannany

Banany grilluj pośrednio, najlepiej na środkowej części rusztu po stronie rynienkowej. W tym celu zewnętrzne palniki ustaw w pozycji średniej a środkowe na których grillujesz owoce w pozycji słabej.

Przytnij łodygę bananów i przekrój je wzdłuż na połowę. Wciśnij w banana pokrojoną na mniejsze kawałki czekoladę. Ułóż na grillu skórka do dołu. Grilluj około 10 minut, banany są gotowe, gdy miąższ zaczyna odchodzić od skórki, a czekolada się roztopi. Wykorzystując szeroką łopatkę, przenieś banany na talerz. Już w takiej formie są pyszne ale jeżeli chcesz wywołać efekt WOW?! Przygotuj dosłownie 1-2 łyżki soku z owoców czyli przetrzyj je przez małe sitko i zaopatr się w lody ;) Ciepłe banany podaj z gałką lodów, polane sokiem z dodatkiem owoców.

Skrzydółka buffalo



Skrzydółka z kurczaka do jeden z naszych ulubionych fingerfoods - czyli potraw, które je się palcami :) Stopień ostrości zależy od Was bo razem z przepisem na to jak ugrilować skrzydółka buffalo dajemy Wam również przepis na domowy sos do skrzydółek. Pamiętajcie, te skrzydółka muszą być ostre - w tym cała zabawa, nie żałujcie więc sobie tej przyjemności, a dzieciom zróbcie lepiej kukurydzę ;)

PRZEPIS NA BUFFALO CHICKEN WINGS

- 1-2 kg skrzydółek z kurczaka.

Umyte i osuszone skrzydółka podziel na 3 części, do grillowania użyjemy dwóch większych, te najcieńsze wyrzuć lub odłóż (możesz wykorzystać je na przykład do przygotowania bulionu drobiowego).

DOMOWY SOS DO PIKANTNYCH SKRZYDŁEK BUFFALO:

- 100 g masła
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki brązowego cukru
- 1 łyżka syropu klonowego
- 1 szklanka passaty pomidorowej
- 1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku
- 1 łyżka ostrej papryki lub pieprzu cayenne - i tu uwaga, ostrość to indywidualna kwestia, dlatego ilość pikantnej przyprawy dostosuj do swojego gustu

Wykorzystane akcesoria do grillowania:

- [Szczypcy imperial™](#)
- [Brytfanna ze stali szlachetnej](#)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydółka oprósz solą i pieprzem. Rozgrzej grill, a kiedy osiągnie temperaturę 180°C przykręć pokrętkę do medium - low. Natłuszc ruszt olejem i połóż skrzydółka na grillu. Grilluj przez 30 minut, po 15 minutach obracając je na grillu.

Kiedy skrzydółka grillują się na bocznej kuchence przygotuj swój pikantny sos. Rozgrzej masło oraz dodaj posiekany lub przeciśnięty przez praskę czosnek. Następnie dodaj syrop klonowy, sos pomidorowy i słodką paprykę. Zagotuj sos i pozwól mu się zredukować, kiedy zrobi się gęsty dopraw go do smaku cukrem i pikantną papryką. Ilość cukru zależy od tego jak kwaśne są pomidory, pieprz cayenne dodawaj do smaku według uznania.

Wstępnie zgrillowane skrzydółka przełóż do brytfanny lub miski i zalej 2/3 ilości sosu, wymieszaj i połóż na grill na kolejne 10-15 minut. Odwracaj je w tym czasie kilka razy, żeby się nie przypaliły ale tak, aby sos miał szansę się skarmelizować. Gotowe skrzydółka zdejmij z grilla i ponownie przełóż do naczynia z sosem. Wymieszaj i podawaj gorące.

Pizza z grilla



Pizza z grilla jak z włoskiej neapolitańskiej pizzerii? Sekretem wypieku chrupiącej, włoskiej pizzy na cienkim cieście są piece kamienne opalane drewnem, które rozgrzewają się do wysokiej temperatury. W grillu gazowym w kilka minut uzyskasz równie wysoką temperaturę która, jeśli wykorzystasz odpowiedni kamień, pozwoli Ci upiec idealną pizzę. Ale, że temperatura to nie wszystko przygotowaliśmy dla Was przepis na klasyczne cienkie ciasto oraz pyszny, prosty sos pomidorowy. Ciasto i sos to podstawa każdej dobrej pizzy, dodatki to sprawa indywidualnych upodobań i wyobraźni.

SKŁADNIKI NA PIZZĘ Z GRILLA NA CIENKIM CIEŚCIE

podane ilości wystarczą do przygotowania ciasta na 3 pizze

- 350 g mąki typ 00 ,
- 200 ml ciepłej wody,
- 25 g świeżych drożdży lub 7 g drożdży instant,
- szczypta cukru ,
- 1 łyżka oliwy,
- 1 łyżeczka soli.

SKŁADNIKI NA SOS POMIDOROWY

- 250 ml passaty pomidorowej,
- ½ puszki pomidorów bez skórki,
- 1 ząbek czosnku,
- ½ cebulisól,
- pieprz,
- cukier,
- suszone lub świeże liście oregano i bazylii,
- łyżka oliwy.

Wykorzystane akcesoria do grillowania:

- [Kamień do grillowania](#)
- [Zestaw do pizzy z łopatą](#)
- [Stalowa łopata do pizzy.](#)

Jak przygotować klasyczne włoskie ciasto na pizzę?

Świeże drożdże rozkrusz do kubka, dodaj szczyptę cukru, ciepłą wodę oraz mąkę, wymieszaj dokładnie, przykryj i odstaw na 5-10 minut. Jeżeli drożdże są świeże wystarczy kilka minut żeby zobaczyć jak zaczynają pracować. Jeżeli do wyrabiania ciasta wykorzystujesz robota na dno miski wlej wyrośnięty zaczyn (lub wodę i drożdże instant), przesianą mąkę, sól i oliwę. Ciasto wyrabiaj przy wykorzystaniu haka początkowo na trybie 1, a po wstępnym połączeniu się składników włącz trochę szybszy bieg. Ciasto w robocie wyrabiaj 5-7 minut, powinno być elastyczne, lekko klejące i odchodzić od ścianek naczynia.

Jeżeli do przygotowania ciasta używasz rąk - przesiej mąkę do miski, dodaj sól, drożdże, wodę (lub zaczyn) i oliwę. Wymieszaj składniki łyżką, a gdy wstępnie się połączą przełóż ciasto na blat lub stolnicę i wyrabiaj używając całej swojej siły :) Ciasto powinno być elastyczne i odchodzić od rąk, jeżeli po 10 minutach nadal się klei wyrabiaj ciasto jeszcze przez kilka minut, jeżeli to nie pomoże podsyp delikatnie mąką.

Przechodzimy do czasu wyrastania, jak długo powinno wyrastać ciasto na pizzę? Odpowiemy trochę przewrotnie - tyle ile możesz czekać :). Wyrobiane ciasto włóż do miski posmarowanej oliwą, przykryj folią i odstaw na godzinę w ciepłe miejsce. Po wyrośnięciu podziel je na części (każda z nich to osobny blat pizzy) uformuj kule

Jak zrobić szybki sos do pizzy?

Cebulę i czosnek pokrój w drobną kostkę, podsmaż chwilę na oliwę. Dodaj passatę, pomidory i zioła - podgrzewaj aż sos zacznie pykać, zmniejsz gaz i pozostaw na 5 minut. Wtedy dopraw do smaku solą i pieprzem, a jeżeli sos jest zbyt kwaśny dodaj trochę cukru. Żeby ograniczyć czas gotowania, odparowywania wody z pomidorów możesz je wcześniej odcedzić a na koniec całość zblendować.

Pizza z grilla - pieczenie



Jak upiec pizzę na grillu?

Ciasto które odpoczywało w lodówce wyciągnij na 30 minut przed pieczeniem. Przygotuj sos i pozostałe składniki. Kamień do pizzy postaw na rusztach i rozgrzej grill wykorzystując całą moc palników.

Oprósz blat i wyrośnięte kule ciasta mąką, i dłońmi uformuj placki wielkości łopaty. Raczej unikaj wałkowania ciasta, "wyciśnij" z niego cały gaz który nagromadził się podczas fermentacji. Filmik poniżej pokaże Ci jak to najprościej zrobić.

Kiedy grill osiągnie temperaturę 300 stopni jest gotowy do pieczenia. Łopatę do pizzy oprósz mąką, przełóż ciasto, posmaruj sosem dodaj ser i dodatki.

Delikatnym ale dość stanowczym ruchem zsuń pizzę z łopaty na rozgrzany kamień, zamknij pokrywę i odczekaj 5 minut.

Po tym czasie pizza powinna już być gotowa. Zobaczysz na jej brzegach pęcherze powietrza, ciasto będzie rumiane a ser stopiony. Jeżeli pieczesz więcej niż 2-3 pizze zmniejsz moc środkowych palników i kontroluj stopień wypieczenia spodu ciasta.

Teraz możesz dodać dodatki, które lepiej smakują bez podgrzewania :) Takie jak sałata, pomidorki czy parmezan. ten ostatni możesz też dorzucić do pieczenia ale ja lubię go dodać na końcu.



PIECZARKI Z GRILLA



Pieczarki z grilla gazowego są jednym z naszych ulubionych dodatków do grilla. Można je przyrządzić na wiele różnych sposobów. Dziś powiemy Wam jak przygotować pieczarki z grilla z masłem czosnkowym, które idealnie komponują się do mięs czy warzyw z grilla.

Nasza druga propozycja to pieczarki nadziewane mięsem mielonym na grilla, owinięte w plaster boczku, przypiekany na końcu na ruszcie. Proponowane przez nas oba przepisy na pieczarki z grilla, polecamy przygotować w dwóch wersjach jednocześnie, jest z nimi niewiele pracy a doskonale się uzupełniają.

Czas przygotowania: 20 minut

Czas pieczenia: 20 minut

SKŁADNIK:
500 g pieczarek

Pieczarki faszerowane mięsem z grilla

SKŁADNIKI:

- 200 g piersi z kurczaka (1 pojedyncza),
- 2 łyżki oliwy,
- oregano,
- słodka papryka,
- sól,
- pieprz,
- 100 g boczku parzonego w cienkich plastrach.

Pieczarki z grilla z masłem czosnkowym

SKŁADNIKI:

- 50 g masła,
- 1 duży ząbek czosnku,
- 2 łyżki posiekanej pietruszki,
- sól.

Jak przygotować pieczarki z grilla ?

Zacznij od oczyszczenia pieczarek. Osobiście polecam zrobić to na sucho, przecierając je papierowym ręcznikiem aby usunąć torf. Jeżeli wolisz umyć grzyby zrób to szybko i uważaj żeby nie nasiąknęły wodą. Z pieczarek usuń nóżki, wykręcając ją z kapelusza.

Jak przygotować pieczarki nadziewane?

Pierś drobno posiekaj, możesz też rozdrobnić mięso w malakserze lub kupić mielone. Aby mięso nie było zbyt suche dodaj oliwę. Świetnie sprawdzi się aromatyczna oliwa z suszonych pomidorów. Dopraw mięso do smaku, możesz wykorzystać inne, ulubione zioła. Do faszerowania mięsem wybieraj duże pieczarki. Wypełnij kapelusze mięsem a następnie każdy zawiń w plaster boczku. Możesz też oprószyć je delikatnie płatkami chilli.

Jak przygotować pieczarki z masłem czosnkowym?

Miękkie masło wymieszaj z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Dodaj pietruszkę i dopraw do smaku solą. Do każdego kapelusza włóż małą łyżeczka masła

Rozgrzej grilla na maksymalnej mocy. Gdy grill osiągnie temperaturę wewnętrzną 250°C przykręć pokrętkę, ustawiając je na pozycję średnią (pokrętkę zwrócone pionowo w dół). Pieczarki grillowane powinny być na górnej półce przez 20 minut. Pieczarek z masłem nie obracaj w trakcie grillowania. Pieczarki faszerowane mięsem i boczkiem na ostatnie 5 minut połóż na grillu, tak aby lekko przypiec boczek. Średnia temperatura grillowania to 200 °C.

Wykorzystane akcesoria do grillowania:

- [Wąska brytfanna perforowana](#)
- [Podwójne szpikulce](#)

NADZIEWANE BURGERY WOŁOWE



Klasyczne burgery wołowe w których mięso jest najważniejsze oraz wersję faszerowaną karmelizowaną czerwoną cebulą, serem blue i orzechami. Jeżeli lubicie burgery i klasyczna wersja to dla Was norma - spróbujcie naszej drugiej propozycji, połączenie smaków jest genialne! Zanim przejdziemy do przepisów, kilka ważnych informacji które pomogą zrobić burgery idealne. Jakie mięso wybrać na burgery z grilla? Wołowina na burgery powinno zawierać 20-25% tłuszczu polecamy antrykot, łopatkę, szponder i rostbef. Jeżeli masz chude mięso dokup do niego kawałek tłuszczu wołowego lub dodaj trochę oliwy. Tłuszcz nadaje mięsu smak. Czym przyprawić burgera na grilla? Wystarczy sól i pieprz. Są dwie szkoły: można doprawić mięso w trakcie krótkiego wyrabiania lub oprószyć już uformowane kotlety. Obie wersje są dobre, choć ja osobiście wolę doprawić mięso bo później zapominam to zrobić na grillu ;) Czy mięso na burgery z grilla powinno nabrać temperatury pokojowej? Mięso na burgery powinno być zimne, nie czekamy aż nabierze temperatury pokojowej. A jeżeli przygotowujesz burgery wcześniej odstaw je do lodówki. Zimne burgery nie rozlecą się na ruszcie. Co zrobić żeby grillowany burger nie kurczył się? Prawda jest taka, że burgery w trakcie grillowania zawsze się kurczą, taka fizyka :) Można ten efekt trochę zniwelować robiąc w burgerze delikatne wgłębienie przed położeniem na ruszt. Formując burgery weź to pod uwagę i pamiętaj aby jego średnica była większa niż bułki w której będą podane. I pamiętaj, że nie ma nic gorszego jak doskonała wołowina w kiepskiej bułce - [dłatego pieczywo do burgerów upiecz sam a tu mamy dla Ciebie przepis](#)

Czas przygotowania: 10 minut
Czas pieczenia: 8 minut

SKŁADNIKI NA BURGERY Z GRILLA:

- 500 g zmielonego mięsa wołowego antrykot, łopatką, szponder lub rostbef,
- sól,
- świeżo mielony pieprz.

dotatkowo do burgerów faszerowanych:

- karmelizowana cebula,
- ser blue,
- orzechy włoskie,
- [bułki hamburgerowe](#),
- sałata,
- korniszon,
- pomidor,
- ,sos majonezowy,
- sos barbecue,
- inne dodatki wg uznania.

Jak przygotować karmelizowaną cebulę?

Będziesz potrzebować:

- 1 czerwoną cebulę,
- 1 łyżkę octu balsamicznego,
- 1 łyżkę brązowego cukru.

Cebulę pokrój w cienkie piórka lub półplasterki. Włóż na rozgrzaną patelnię na kuchence bocznej na grillu gazowym, posól i smaż do miękkości. Dodaj ocet, cukier i smaż jeszcze kilka minut aż cukier się skarmelizuje.



JAK PRZYGOTOWAĆ MIĘSO DO HAMBURGERÓW ?

Z podanej wyżej ilości mięsa przygotujesz 3 burgery w naszym przypadku są to dwa klasyczne i jeden faszerowany. Zmielone mięso dopraw do smaku solą i świeżo mielonym pieprzem (możesz je również doprawić przed grillowaniem). Wyrabiaj krótko dłonią tylko do momentu gdy poczujesz, że mięso zaczyna się kleić i uformuj burgery. Możesz użyć praski do burgerów, dzięki temu w prosty sposób nadasz im ładny kształt. Praska szczególnie przydaje się przy formowaniu burgerów faszerowanych wtedy $\frac{2}{3}$ mięsa włóż na spód uformuj wgłębienie. Włóż łyżkę karmelizowanej cebuli, dwa plasterki sera oraz 2 pokruszone orzechy. Przykryj pozostałym mięsem i dociśnij praską nadając kształt.

Rozgrzej grill ustawiając palniki w pozycji mocnej, gdy grill osiągnie temperaturę 300 stopni. Zmniejsz moc palników na pozycje średnią i posmaruj ruszt olejem. Za pomocą szerokiej łopatkki przełóż burgery na ruszt grilla gazowego. Pamiętaj, nie przyciskaj burgerów do rusztu bo wypłyną z nich soki, dzięki którym burger jest soczysty. Średnio wypieczone burgery potrzebują po 4 minuty z każdej strony, możesz skontrolować temperaturę za pomocą termometru błyskawicznego. Burgery są gotowe gdy temperatura wewnętrzna przekroczy 70 stopni. Bułki hamburgerowe przekrój i połóż na grillu na minutę przed końcem grillowania burgerów. Podawaj z ulubionymi sosami i warzywami.

Wykorzystane akcesoria do grillowania:

- [Łopatka z serii Imperial.](#)
- [Łopatka z serii Baron.](#)
- [Termometr do błyskawicznego pomiaru temperatury.](#)

Hot Dogi i Burgery z indykiem



Dziś coś dla wielbicieli fast foodów - Hot dogi i burgery z indykiem, oczywiście w domowej, grillowej wersji. Co zrobić aby tak lubiany przez dzieci fast food był wartościowym daniem? Największe znaczenie ma jakość produktów które wybieramy do przygotowania posiłków.

Wybierając parówki z których przygotowujemy hot-dogi zwracamy uwagę na skład w którym mięso musi być na pierwszym miejscu, najlepiej jeśli będzie to mięso drobiowe lub chude mięso z szynki, w składzie nie powinno być glutaminianu sodu, azotanu czy innych konserwantów. W sklepach znajdziecie parówki dla dzieci, żeby uniknąć pułapki marketingowej zalecamy zawsze czytanie etykiet. To samo dotyczy burgerów, wybieramy dobrej jakości pierś indyka z której wykroimy nasze kotlety. Do mięsa wybierz dobrej jakości pieczywo lub przygotuj je w domu samodzielnie (przepis na bułki do burgerów).

SKŁADNIKI NA DOMOWY FAST FOOD Z GRILLA

- dobrej jakości parówki,
- pierś z indyka pokrojona na plastry,
- bułki do hot-dogów,
- bułki do hamburgerów,
- plastry sera cheddar,
- oliwa,
- sól,
- pieprz,
- słodka papryka.

Aby przygotowane w domu hot-dogi i burgery były pełnowartościowym posiłkiem warto dodać do niego warzywa. Świetnie sprawdzą się: sałaty, kapusta pekińska, pomidory, ogórki świeże lub kiszone, chrupiąca papryka czy rzodkiewka oraz zioła takie jak szczypiorek, koperek czy pietruszka. Ilość oraz dokładny skład warzywnych dodatków dobierzcie do indywidualnych smaków waszych dzieci. Kotlety z indyka posmaruj oliwą i oprósź przyprawami. Bułki do hot-dogów natnij wzdłuż a burgerowe przekrój na dwie części. Przygotuj sos i warzywa które dodasz na koniec.

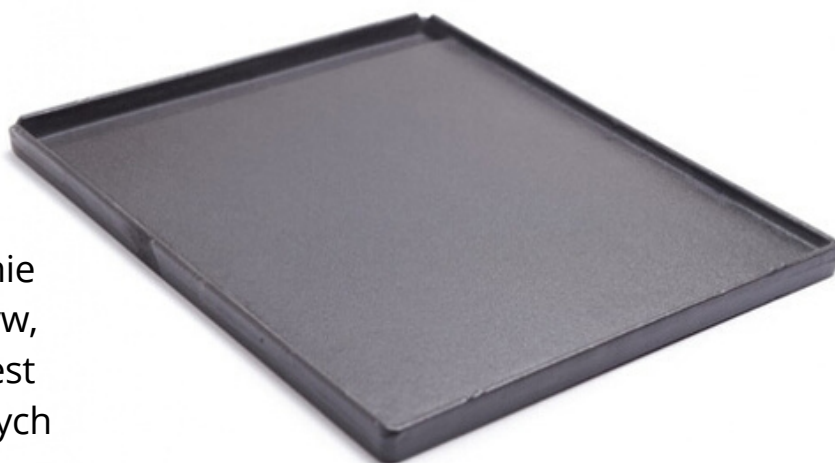
Sos

- 1 łyżka ketchupu,
- 1 łyżka jogurt lub majonez,
- 1 łyżka musztardy dijon.

Rozgrzej grill do temperatury 200°C, moc palników ustaw w pozycji medium-low. Oczyszcz ruszt szczotką i spryskaj olejem. Na górnej półce połóż kielbaski, tak, żeby ich jeden koniec wystawał poza półkę, dzięki temu łatwo będzie je obracać. Indyka grilluj na ruszcie po stronie rynienkowej. Bułki do hot-dogów połóż na grillu stroną po której jest nacięcie, dzięki czemu zagrzeją się również w środku. Bułki do burgerów połóż na ruszcie skórą do góry i podpiecz. Kotlety z piersi indyka o grubości do 1 cm grilluj 3 minuty z każdej strony, po odwróceniu połóż na wierzchu plaster sera i zamknij pokrywę grilla. Jeżeli Twoje kotlety są zbyt duże możesz je złożyć na pół, pamiętaj grillować kilka minut dłużej. W tym czasie parówki oraz bułki będą już gotowe do podania. Posmaruj bułki sosem i złoż wykorzystując ulubione dodatki. Możesz też podać poszczególne składniki w osobnych naczyniach i pozwolić dzieciom samodzielnie komponować ulubione smaki.

ŻELIWNA PŁYTA

Dwustronna płyta żeliwna z matową porcelanową powłoką. Prążkowana powierzchnia po jednej stronie świetnie nadaje się do grillowania mięs i warzyw, natomiast gładka po drugiej stronie jest idealna do przygotowywania delikatnych ryb, owoców morza czy jajek. Umieszcza się ją w miejscu rusztów.



ROZPYLACZ OLEJU

INDEKS: 50945

Rozpylacz oleju doskonale sprawdza się do spryskiwania olejem żeliwnej płyty np. robieniu pancakes. Polecany do konserwacji rusztów olejem - to najlepszy sposób na zachowanie ich w dobrej kondycji. Rozpylacz nie zawiera aerozoli dlatego jest przyjazny środowisku.

WĄSKA STALOWA PŁYTA DO GRILLOWANIA

INDEKS: 69122

Stworzona, głównie z myślą o drobniejszych potrawach, które mogłyby wpaść pod ruszt. Jeśli planujemy podać pokrojone na mniejsze kawałki warzywa, owoce morza. Szerokością pasuje na jedną kratkę rusztu, a pozostałą część powierzchni grillowej możemy wykorzystać w innym celu. Wąska stalowa płyta to jeden z elementów systemu DO MORE.



SZCZYPCE IMPERIAL™

INDEKS: 64012



Szczypce z serii Imperial to połączenie jakości wykonania i elegancji. Solidne, długie szczypce do obracania potraw wykonane są ze stali szlachetnej. Posiadają mechanizm blokujący, uchwyt do zawieszania oraz rękojeść z bakelitu z wytłoczonym logo Broil King. Długość 47 cm.

DŁUGA ŁOPATKA IMPERIAL™

INDEKS: 64010

Łopatka grillowa ze stali szlachetnej do obracania mięs i warzyw na ruszcie. Dzięki ergonomicznej ręczce i solidnej budowie pozwala na komfortowe przygotowywanie ulubionych potraw z grilla. Jej długa i szeroka podstawa umożliwia obracanie nawet najdelikatniejszych mięs, ryb oraz warzyw. Ponadto posiada wcięcie służące jako otwieracz do piwa oraz uchwyt do zawieszania na półce grilla.



DESKA CEDROWA DO GRILLOWANIA

INDEKS: 00281



Deska cedrowa do grillowania to proste, a zarazem eleganckie rozwiązanie nadające potrawom na nich grillowanym bardzo subtelny aromat cedru. Przed grillowaniem deskę należy namoczyć przez około 30 minut w wodzie. Deska poprawia estetykę grillowanych potraw, eliminuje używanie folii aluminiowej. Można użyć jej również do serwowania w niecodzienny sposób.

W zestawie znajdziesz dwie deski o wymiarze 38 x 14,6 x 0,8 cm

ZESTAW DO SZASZŁYKÓW

INDEKS: 69138

Zestaw zawiera cztery widelce oraz stojak z otworem na uchwyt wielofunkcyjny. Dzięki niemu można umieścić szaszłyki na stojaku, aby się nie przypaliły i kontrolować proces ich grillowania. Układając widelce ze stali szlachetnej pionowo będą one bliżej rusztu, natomiast kładąc je poziomo znajdują się w większej odległości od rusztu. Zestaw do szaszłyków to jeden z elementów systemu DO MORE



PODWÓJNE SZPIKULCE DO SZASZŁYKÓW

INDEKS: 64049



Podwójne szpikulce to najlepszy sposób na utrzymanie kawałków mięsa i warzyw podczas obracania. Nikt nie lubi szaszłyków upieczonych jedynie na jednej stronie. Wykonane z wytrzymałej, łatwej do czyszczenia stali szlachetnej. Długość całkowita 30,5 cm, zestaw zawiera 4 podwójne szpikulce.

BRYTFANNA ZE STALI SZLACHETNEJ

INDEKS: 163106

Uniwersalna brytfanna do grillowania ze stali szlachetnej, która doskonale sprawdzi się do grillowania zarówno warzyw jak i mięs. Świetnie sprawdzi się również do nawilżania potraw.

Zaokrąglone narożniki ułatwiają nabieranie oraz czyszczenie brytfanny.

Rączki posiadają otwór na uchwyt wielofunkcyjny, co pozwala na wygodne przemieszczanie.

Wymiary: 33,7 cm x 25,4 cm x 3,8 cm.



UCHWYT WIELOFUNKCYJNY

INDEKS: 64049

Służy do podnoszenia rusztów Broil King oraz akcesoriów, takich jak wąski wok do grillowania, wąska brytfanna perforowana, zestaw do szaszłyków oraz żeliwnych woków.

Dzięki niemu bezpiecznie wyjmiesz wszystkie rozgrzane akcesoria. Może również posłużyć jako skrobak do czyszczenia nadmiaru tłuszczu na ściankach grilla.



KAMIEŃ DO GRILLOWANIA

INDEKS: 69814

kamień do grillowania o średnicy 38 cm i grubości 1,9 cm. Dzięki niemu oprócz doskonałej pizzy upieczesz ciasteczka, podkłomyki, chleb lub pity. Kamień wykonany z szamotu. Utrzymuje temperaturę i równomiernie ją rozprowadza.



STALOWA ŁOPATA DO PIZZY

INDEKS: 64049

Solidna łopata do pizzy to niezbędne narzędzie dla każdego entuzjasty pizzy. Posiada dużą powierzchnię, na której łatwo można umieścić ciasto oraz składaną rączkę z wygodnym w trzymaniu uchwytem. Ostre zakończenie łopaty można wykorzystać do krojenia.

ZESTAW DO PIZZY Z ŁOPATĄ

INDEKS: 69816

Kamień do pizzy z łopata to doskonałe rozwiązanie dla miłośników pizzy. Wystarczy umieścić go na ruszcie, rozgrzać grilla do temperatury około 300 stopni, położyć na nim ciasto z ulubionymi dodatkami i otrzymasz gotową pizzę w dosłownie kilka minut. Pierścień, na którym umieszczony jest kamień posiada z tyłu wyższy rant, dzięki czemu z łatwością ściągniesz pizzę za pomocą łopaty, która jest w zestawie.



WĄSKA BRYTFANNA PERFOROWANA

INDEKS: 69722

To akcesorium zostało stworzone z myślą o przygotowywaniu małych potraw, które mogłyby wpaść pomiędzy żeberka rusztu oraz do dań, które są drobne i łatwiej je będzie podać na perforowanej brytfannie, np. ślimaki. Wąska brytfanna perforowana pasuje szerokością do jednej kratki rusztu w grillach z serii Imperial, Regal, Baron, Crown, Gem i Cart.



ŁOPATKA BARON™

INDEKS: 64031

Łopatka z serii Baron to jedno z podstawowych narzędzi każdego posiadacza grilla. Można nią obracać burgery i mieszać warzywa w brytfannie. Posiada elastyczną końcówkę ze stali szlachetnej, dzięki czemu z łatwością można na nią nałożyć wszystko co chcemy. Łopatka posiada wygodną, dopasowaną do dłoni silikonową rękojeść.



TERMOMETR DO BŁYSKAWICZNEGO POMIARU TEMPERATURY

INDEKS: 61825

Idealny do szybkiego pomiaru temperatury grillowanego mięsa. Sonda ze stali szlachetnej oraz podświetlany ekran z natychmiastowym odczytem temperatury zagwarantują, że w każdej chwili precyzyjnie określisz stopień wypieczenia mięsa. Wszystko czego potrzebuje ogrodnicy kucharz, kompaktowy i niezawodny. Bateria CR2032 w zestawie.



