

Рекомендации по меню для вашей гриль-вечеринки

Собрали все необходимое, чтобы ваша гриль-вечеринка
прошла идеально!
на 8 персон

Для блюд на гриле

- 8 шт. крупный картофель
- 8 шт. куриные ножки
- 8 шт. куриные ножки

Фрукты & Овощи

- 1 банка ананас консервированный
- 50 г орехи измельченные
- 70 г кедровые орешки
- 120 г миндаль
- 250 мл ананасовый сок
- 4 шт. яблоки
- 3 шт. цукини
- 3 шт. лук
- 2 шт. сладкий перец
- 4 шт. томаты
- 1 пачка рукола
- 1 пучок кинза
- Лимонный сок

Молочные продукты и другое

- 250 г творожный сыр
- 450 г йогурт несладкий
- 4 шт. яичный желток
- 4 шт. яйцо
- 250 мл молоко
- 100 г пармезан
- 70 г рикотта
- 200 г фета
- Сливочное масло

Прочее

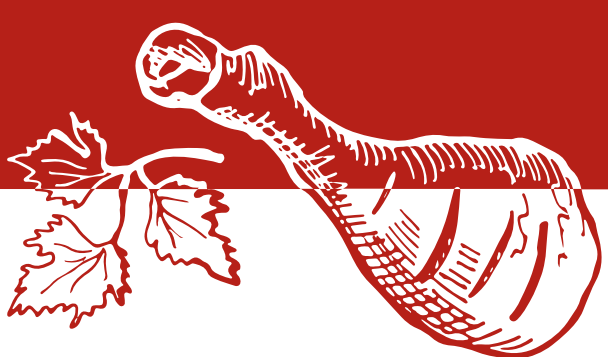
- Томатная паста
- Кетчуп
- Яблочный уксус
- Растительное масло
- Соевый соус
- Овощной бульон
- Мед
- Темный бальзамический уксус
- Сахар
- 200 г чиабатта
- 250 г полента
- 18 шт. деревянные шпажки
- 4 шт. хлебные булочки

Специи и приправы Kotányi

- Карри
- Чили острый
- Соль морская
- Приправа для Овощей и грибов на углях
- Майоран измельченный
- Петрушка измельченная
- Тимьян измельченный
- 4 перца горошек
- Приправа для Птицы на углях
- Лимонная цедра измельченная
- Ванильный сахар с натуральной ванилью
- 2 шт. Ваниль натуральная бурбонная в стручках
- Корица молотая
- Красный перец паприка копченая молотая
- Чеснок измельченный
- Куркума молотая
- Кориандр молотый
- Приправа Тоскана. Итальянская кухня.

**Совет: не забудьте
про напитки
и снеки!**

Советы & рекомендации



Чтобы снизить уровень стресса в день гриль-вечеринки, следуйте нашим советам, которые упростят процесс готовки!

Пусть ваша вечеринка пройдет идеально!



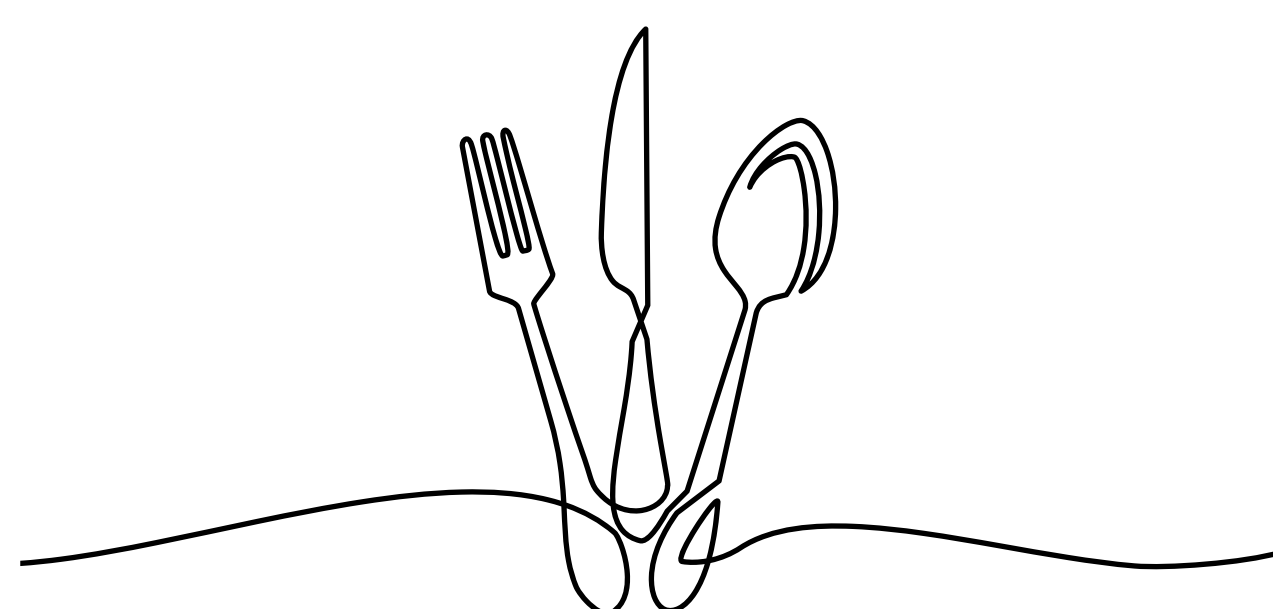
Картофель, запеченный с йогуртовым кремом карри и миндалем

Время приготовления: 45-60 мин.

Йогуртовый соус с карри можно приготовить заранее!

Чтобы картофель точно был готов: отправите его до полуготовности за 10 мин. до того, как положить на гриль.

Для веганского варианта блюда замените сливочный сыр и йогурт на веганский йогурт.



Курица по-гавайски с ананасами

Время приготовления: 90-95 мин.

Замаринуйте курицу накануне вечером. Так мясо получится более ароматным, и вы сэкономите время.

Поленту также можно приготовить заранее.

Аналогичное относится к овощам для рататута.

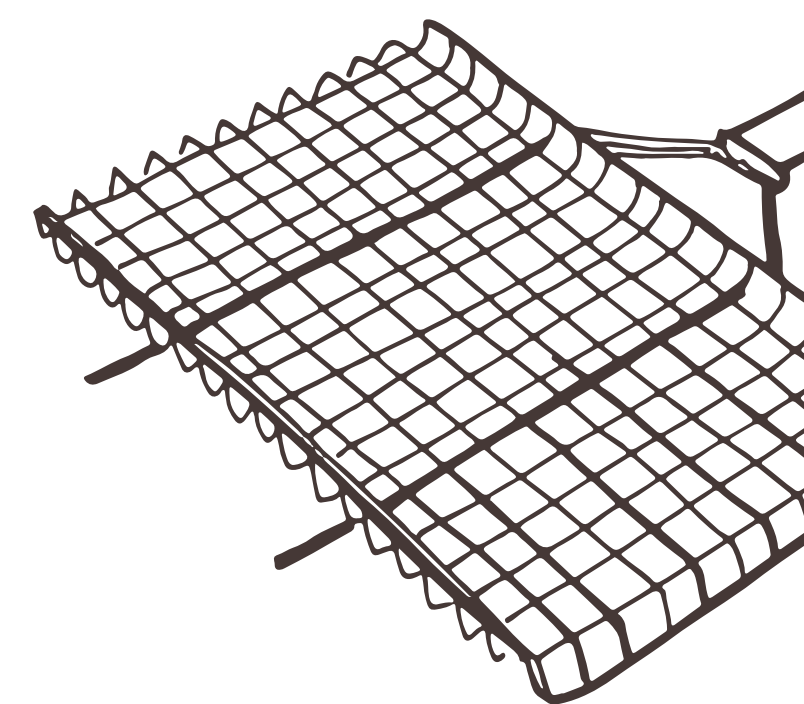


Шашлычки из маринованного тофу

Время приготовления: 30-45 мин.

Как и в случае с курицей, замаринуйте тофу накануне вечером.

Совет профессионала: готовьте шашлычки на гриле в решетке для рыбы, так его легче переворачивать!



Ванильный пудинг с яблочными колечками на гриле

Время приготовления: 80-90 мин.

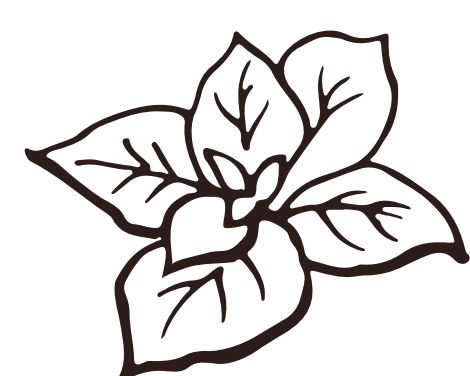
Фундук и миндаль также подойдут для этого рецепта. Используйте свои любимые орехи!

Совет: булочки можно заменить на бриошь, сэндвичи и дрожжевые косички.

Для веганского варианта десерта замените молоко и сливочное масло растительными заменителями, а вместо взбитых яичных белков просто используйте аквафабу, которая не менее полезна.

Добавим напитки?

Попробуйте наш рецепт безалкогольного Мохито
120 мл сок лайма (2-3 лайма)
750 мл газированная вода
Кубики льда (по желанию)
50 г сахар
3 ст.л. Мята измельченная Kotányi
Свежие листья мяты



Средиземноморский салат с гренками и рикоттой

Время приготовления: 15-20 мин.

Чиабатту можно заменить на багет, но используйте только белый хлеб

Совет: перед тем как поджарить хлеб, натрите его чесноком. Так получится еще вкуснее и ароматнее!

Для веганской версии салата замените рикотту на веганскую фету, а мед - на сироп агавы.

