



www.catler.cz



reddot design award



Recepty pro smart gril **Catler GR 7010**

Kdykoliv dostanete chuť



Více info
o GR 7010





Grilovací sezóna po celý rok

GRILL MASTER

Pokud milujete grilování, s chytrým grilem 2 v 1 si ho můžete dopřát kdykoliv venku i doma v bytě.

Gril je vybaven speciální nepřilnavou uhlíkovou vrstvou MagmaTec 3. Ta chrání povrch grilovacích desek proti poškrábání a umožňuje grilovat zdravěji bez zbytečného přidávání tuku, bez připalování a obtěžujícího kouře nebo zápachu.



Kontaktní gril se výborně hodí nejen pro masa, špízy, zeleninu, které jsou ugrilovány rychleji z obou stran, ale také pro vejce, toasty nebo panini. Pokud potřebujete grilovat více pokrmů, jednoduše stiskem tlačítka proměníte kontaktní gril na BBQ gril a získáte velkou grilovací plochu pro steaky nebo ryby.

Na velkém, dobře čitelném dotykovém displeji si můžete zvolit z 6 nastavených programů od steaku po panini. Gril je vybaven časovačem, který vám pohlíká dobu grilování z jedné i druhé strany pokrmu.

Gril je také vybaven teplotní sondou, abyste vždy dosáhli perfektního výsledku a dokonalé chuti.



- 2 v 1 kontaktní a BBQ gril
- Teplotní sonda
- 6 programů
- Dotykový displej
- Unikátní nepřilnavý povrch
- Možnost mýt vyjímatelné části v myčce

Grilujte kdekoliv

Smart gril Catler GR 7010 s teplotní sondou je vaše tajná ingredience k dokonalému výsledku. Inspirujte se recepty, které si zaslouží místo na vašem stole. Bez zbytečné námahy, s maximem chuti.

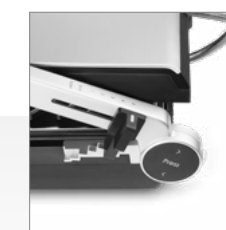
Přednosti
GR 7010



Kontaktní
i BBQ gril



Teplotní
sonda



Nastavitelná výška
horní desky



Velký dotykový
displej

Kuřecí quesadilla s koriandrovým dipem



Ingredience:

- 300 g kuřecích prsou
- 1 červená cibule
- 1 červená paprika
- 150 g sterilované kukuřice
- 2-3 stroužky česneku
- 3 lžičky burrito koření nebo sladké papriky
- šťáva z ¼ limetky
- sůl, olivový olej
- 4 tortilly
- 250 g čedaru

Dip

- 200 g zakysané smetany
- velká hrst čerstvého koriandru (i se stonky)
- černý pepř
- šťáva z ¼ limetky



Krok za krokem

1 Na pánvi rozehejeme olivový olej a přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, kterou necháme zesklivatět. Poté přidáme kuřecí maso nakrájené na malé kostičky, osolíme a 2–3 minuty opékáme, dokud se maso nezatáhne. Vmícháme prolisovaný česnek a koření, které krátce orestujeme, aby se krásně rozvonělo.

2 K masu přidáme nadrobno nakrájenou papriku, kukuřici a zakápneme limetkovou šťávou. Směs opékáme přibližně 5 minut, aby se odpařila přebytečná tekutina ze zeleniny, a poté ji odložíme stranou.

3 Mezitím si připravíme jednoduchý dip. V sekáčku rozmixujeme zakysanou smetanu s čerstvým koriandrem, šťávou z limetky a špetkou mletého pepře.

4 Gril rozehejeme na 180 °C. Na jednu polovinu tortilly rozložíme trochu nahrubo strouhaného čedaru, na něj přidáme připravenou masovou směs a zasypeme dalším sýrem. Přiklopíme druhou polovinou tortilly a položíme na rozehrátý gril. Se zavřeným víkem grilujeme přibližně 3–4 minuty, dokud nejsou quesadilly křupavé a sýr uvnitř dokonale rozpuštěný.

5 Hotové quesadilly rozkrojíme na poloviny nebo třetiny a servírujeme s připraveným koriandrovým dipem.

Tato kombinace si vás okamžitě získá.



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Grilovaná kuřecí prsa s bulgurovým salátem



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Ingredience:

- 500 g kuřecích prsou
- olivový olej, sůl, pepř
- 300 g bulguru
- 600 ml vody
- 300 g rajčat
- 1 malá červená cibule
- 1 červená paprika
- 150 g salátové okurky
- 2 stonky jarní cibulky
- velká hrst kadeřavé petržele

Marináda

- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce javorového sirupu
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- šťáva z jednoho citrónu
- sůl



Krok za krokem

1 Kuřecí prsa nejprve z horní strany lehce nařízneme křížem, pokapeme trochou olivového oleje a rukama ho do masa vmasírujeme. Osolíme, opepříme z obou stran a necháme chvíli odpočinout.

2 Mezitím si připravíme gril, který rozejdeme na 180 °C. Jakmile je dostatečně nahřátý, vložíme do něj maso a grilujeme přibližně 10 minut se zavřeným víkem. Kuřecí prso je hotové ve chvíli, kdy dosáhne vnitřní teploty 65 °C v nejsilnější části, snadno si ověříme teplotní sondou.

3 Zatímco se maso griluje, připravíme si bulgur. Do rendlíku nasypeme bulgur a zalijeme ho vodou v poměru 1:2. Pod pokličkou přivedeme k varu, poté snížíme plamen na minimum a za občasného promíchávání vaříme přibližně 10 minut, dokud se voda zcela nevstřebá. Hotový bulgur necháme ještě 15 minut dojít pod pokličkou.

4 Mezitím si smícháme všechny ingredience na marinádu – olivový olej, javorový sirup, rajčatový protlak, citronovou šťávu a špetku soli. Jakmile bulgur vychladne, promícháme ho s marinádou, aby krásně nasákl všechny chutě. Do bulguru poté přidáme veškerou zeleninu nakrájenou na drobné kostičky – rajčata, červenou papriku, okurku a cibuli. Nakonec vmícháme velkou hrst nasekané kadeřavé petržele.

5 Na závěr máme dvě možnosti servírování. Můžeme maso nakrájet na plátky a položit ho na bulgurový salát, nebo ho pokrájet na menší kousky a rovnou promíchat se salátem, aby se chutě propojily.

Ať už zvolíte jakoukoli variantu, výsledek bude lehký a dokonale vyvážený.



Teriyaki losos

s ananasovou salsou

Ingredience:

- 4 filety z lososa
- olej

Marináda

- 125 ml sójové omáčky
- 60 ml vody
- 2 lžíce rýžového octa
- 1 lžíce sezamového oleje
- ¼ hrnku třtinového cukru
- 2 stroužky česneku
- 1 lžíce strouhaného zázvoru
- 1 lžička černého pepře

Salsa

- 300 g ananasu
- 1 červená cibule
- ½ červené papriky
- ¼ hrnku nasekaného koriandru
- 2 lžíce šťávy z citrónu
- 1 lžička chilli vloček
- sůl a pepř podle chuti



Krok za krokem

1 Nejprve si připravíme marinádu. V uzavíratelné nádobě smícháme sójovou omáčku, vodu, rýžový ocet, sezamový olej, třtinový cukr, nasekaný česnek, strouhaný zázvor a čerstvě mletý černý pepř. Vše důkladně promícháme. Do marinády vložíme lososové filety kůží nahoru, nádobu uzavřeme a necháme v lednici marinovat alespoň 30 minut, ideálně však 2 hodiny, aby losos nasákl bohatou chutí.

2 Mezitím si připravíme salsu. Nakrájený čerstvý ananas smícháme s nadrobno nakrájenou červenou cibulí, červenou paprikou a nasekaným koriandrem.

Přidáme citronovou šťávu, chilli vločky (pokud máme rádi pikantnější chuť) a dochutíme solí a pepřem. Hotovou salsu uložíme do lednice vychladit.

3 Gril rozejdeme na 190 °C a lehce potřeme olejem. Marinované filety vyjmeme z nádoby, osušíme papírovou utěrkou a položíme na gril kůží dolů. Grilujeme přibližně 4–5 minut z každé strany. Pro výraznější chuť můžeme minutu před koncem grilování filety otočit zpět masem nahoru a potřít je zbylou marinádou. Podáváme s ananasovou salsou jako lehkou variantu nebo doplníme přílohou rýží či pečivem.



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Kuřecí špízy s mangem a kokosovou rýží



Ingredience:

- 2 kuřecí prsa
- 1 mango
- 1 sladká červená paprika
- 1 střední červená cibule
- petrželka, jarní cibulka
- měsíčky citronu

Marináda

- šťáva z ½ citronu
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžička sušeného česneku
- 2 lžičky chilli
- špetka soli
- 2 lžice medu

Příloha

- 400 ml kokosového mléka
- 125 ml vody
- špetka soli
- 250 ml jasmínové rýže



Krok za krokem

1 Nejprve si v misce smícháme všechny ingredience na marinádu – citronovou šťávu, olivový olej, sušený česnek, chilli, špetku soli a med. Kuřecí prsa nakrájíme na přibližně 2cm kostičky, stejně tak mango a papriku. Cibuli oloupeme, rozkrojíme na čtvrtiny a rozebereme na jednotlivé vrstvy.

2 Připravené suroviny střídavě napichujeme na špejle nebo kovové špízy v pořadí: maso, mango, paprika a cibule. Přibližně by nám měly vyjít čtyři špízy, ale pořadí surovin nemusí být striktní – co zbyde, jednoduše napícháme na konec.

3 Gril rozejdeme na 150 °C a špízy vyskládáme vedle sebe. Potřeme je marinádou, zavěsíme víko a grilujeme přibližně 8–10 minut. Část marinády při grilování steče a může na ploše zkaramelizovat – to je v pořádku, podobně jako na klasickém grilu. Jakmile jde maso snadno oddělit od špejle a mango krásně změkne, máme hotovo.

4 Špízy servírujeme na kokosové rýži, kterou dozdobíme nasekanou petrželkou, jarní cibulkou a měsíčky citronu na dochucení.

Jeden z těch receptů, ke kterému se budete rádi vracet.

Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Zapečený sandwich s kuřecím masem a slaninou

Ingredience:

- 1 kuřecí prso
- olivový olej
- grilovací nebo gyros koření
- 1 bílá cibule
- 1 rajče
- pórek
- čedar
- anglická slanina (4 plátky)
- bageta (cca 30 cm)
- ajvar
- BBQ omáčka



Krok za krokem

1 Kuřecí prso nakrájíme na tenké plátky, promícháme s trochou olivového oleje a kořením. Cibuli, rajče a pórek nakrájíme na kolečka, čedar nastroháme nahrubo.

2 Gril rozejdeme na 190 °C a na grilovací plochu rozložíme plátky masa a kolečka cibule. Zavřeme víko a grilujeme přibližně 5 minut. Poté obojí vyndáme na talíř a dáme bokem. Na gril následně položíme plátky anglické slaniny a grilujeme přibližně 2 minuty.

3 Bagetu podélně rozřízneme. Spodní část namažeme ajvarem, horní část potřeme BBQ omáčkou. Poté sendvič vrstvíme – na spodní díl bagety položíme nejdříve pórek, poté grilovanou cibuli, kuřecí maso, rajčata, nastrohaný čedar, nakonec křupavou slaninu. Přiklopíme horním dílem bagety a vložíme zpět na gril. Se zavřeným víkem zapékáme přibližně 3–5 minut.



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Steak

se švestkovou omáčkou



Ingredience:

- 2 rump steaky (2 cm vysoké)
- olivový olej
- sůl
- pepř
- brambory vařené ve slupce

Omáčka

- 70 g másla
- 1 lžíce hladké mouky
- 250 ml hovězího vývaru (osolený)
- 100 g švestkových povidel
- černý pepř
- špetka skořice



Krok za krokem

1 Nejprve si připravíme omáčku. V rendlíku rozpustíme máslo, přidáme hladkou mouku a za stálého míchání necháme přibližně 30 sekund zpěnit. Zalijeme hovězím vývarem, přidáme švestková povidla a na mírném ohni za stálého míchání vaříme asi 2 minuty. Dochutíme pepřem a špetkou skořice, promícháme a odstavíme stranou.

2 Steaky osušíme papírovou utěrkou, potřeme olivovým olejem z obou stran a důkladně osolíme a opeříme. Gril rozejdeme na 220 °C, položíme na něj maso a do středu jednoho ze steaků zavedeme teplotní sondu. Nastavíme ji na 55 °C pro medium stupeň propečení a zavřeme víko grilu. Jakmile gril oznámí dosažení cílové teploty, steak vyjmeme a necháme ho na prkénku nebo talíři 10 minut odpočinout.

3 Mezitím si připravíme přílohu. Brambory vařené ve slupce nakrájíme na plátky a rozložíme na stále rozpálený gril. Lehce je zastříkneme olivovým olejem, zavřeme víko a grilujeme 5–8 minut.

4 Na talíř nejprve rozetřeme vrstvu švestkové omáčky, na ni rozložíme grilované brambory, nakonec přidáme pokrájený steak. Dozdobíme nasekanou petrželkou a podáváme.



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Šťavnatá kuřecí prsa v jogurtové marinádě

Ingredience:

- 2 velká kuřecí prsa
- 150 g bílého jogurtu
- 2 lžičky Garam masala koření
- 1 lžička uzené papriky
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička strouhaného zázvoru
- šťáva z ¼ citrónu
- gurmánské brambory (malé, které se neloupou)
- sůl
- olej



Krok za krokem

1 Nejprve si připravíme marinádu. V misce smícháme bílý jogurt, Garam masala koření, uzenou papriku, prolisovaný česnek, nastrohaný zázvor a citrónovou šťávu. Vše důkladně promícháme, aby se chutě propojily.

2 Kuřecí prsa na horní straně lehce nařízneme křížem, aby marináda lépe pronikla do masa. Do uzavíratelné nádoby dáme trochu marinády, položíme na ni maso, lehce osolíme a potřeme zbytkem marinády. Necháme v lednici marinovat alespoň hodinu, ideálně však déle.

3 Mezitím si připravíme přílohu. Gurmánské brambory dáme do hrnce, zalijeme vodou a vaříme přibližně 10 minut, dokud nejsou poloměkké. Scedíme, promícháme se solí a trochou oleje a odložíme bokem.

4 Gril rozejdeme na 200 °C. Marinovaná kuřecí prsa položíme na gril a pod zavřeným víkem grilujeme 10–15 minut. Pokud používáme teplotní sondu, nastavíme ji na 65 °C ve středu masa. Po ugrilování maso odložíme na prkénko a necháme několik minut odpočinout.

5 Teplotu grilu zvýšíme na 230 °C a rozprostřeme na něj nachystané brambory. Grilujeme, dokud nejsou krásně zlatavé a křupavé.

6 Servírujeme maso s opečenými bramborami, doplníme zeleninou.



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Burger s Coleslaw salátem

Ingredience:

- 500 g mletého hovězího masa
- 1 lžice worcestru
- 2 lžice olivového oleje
- 1 vejce
- 1 stroužek česneku
- 75 g strouhanky
- 5 g čedaru
- 20 g cibule
- hrst hladkolisté petržele
- 4 hamburgerové housky

Salát

- 50 g bílého zelí
- 50 g mrkve
- 3 stonky jarní cibulky
- hrst hladkolisté petržele
- 4 lžice bílého jogurtu
- 1 lžice dijonské hořčice
- 1 lžice jablečného octa
- 3 lžice citrónové šťávy
- sůl, pepř



Krok za krokem

1 V míse smícháme mleté hovězí maso s worcesterskou omáčkou, olivovým olejem, vejcem, prolisovaným česnekem, strouhankou, strouhaným čedarem, jemně nastrohanou cibulí a nasekanou hladkolistou petrželkou. Směs důkladně prohněteme rukama pro propojení chutí.

2 Z připravené masové směsi vytváříme 4 stejně velké burgery o tloušťce přibližně 1,5 cm. Gril rozejdeme na 190 °C a lehce potřeme olejem. Burgery grilujeme se zavřeným víkem, dokud vnitřní teplota nedosáhne 65 °C, nebo přibližně 5 minut z každé strany při otevřeném grilu. Na závěr na grilu krátce opečeme rozpůlené housky s trochou másla.

3 Mezitím si připravíme salát. V míse smícháme nakrouhané zelí s nastrohanou mrkví, nasekanou jarní cibulkou a hladkolistou petrželkou. Přidáme bílý jogurt, dijonskou hořčici, jablečný ocet a citrónovou šťávu. Osolíme, opepříme a vše promícháme.

4 Při servírování na spodní část housky navrstvíme bohatou porci salátu, na něj položíme šťavnatý burger, přidáme ještě trochu salátu a přiklopíme vrchní částí housky.

Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.



Toast s tuňákem v sezamové krustě



Ingredience:

- 2 tuňákové steaky
- rukola
- 1 avokádo
- ½ hrnku mixu sezamových semínek
- pórek
- chléb
- olivový olej

Omáčka:

- 1-2 lžíce sezamového oleje
- ¼ hrnku sójové omáčky
- 1 stroužek česneku
- ½ lžičky strouhaného zázvoru
- menší hrst nasekaného koriandru
- 1 lžička mixu sezamových semínek



Krok za krokem

1 Nejprve si nachystáme omáčku. V misce smícháme sezamový olej, sójovou omáčku, prolisovaný česnek, strouhaný zázvor, nasekaný koriandr a sezamová semínka. Necháme stranou na závěr.

2 Do misky nasypeme mix bílého a černého sezamu a oba tuňákové steaky v něm důkladně obalíme ze všech stran. Připravíme si také dva plátky chleba.

3 Gril rozejdeme na 180 °C, lehce potřeme olivovým olejem a položíme na něj obalené steaky spolu s plátky chleba. Zavřeme víko, nepřitlačujeme, aby si steaky zachovaly svůj tvar. Grilujeme přesně 3 minuty. Výsledkem by měl být krásně opečený povrch a uvnitř jemně růžový, až syrový střed, což je u tuňáka žádoucí.

4 Po vyjmutí z grilu ihned nakrájíme tuňáka na tenké plátky. Na opečený chléb rozprostřeme rukolu, posypeme jemně nakrájeným pórkem, přidáme plátky avokáda, posypeme sezamovými semínky a navrch naskládáme plátky tuňáka.

5 Těsně před podáváním pokapeme připravenou omáčkou podle vlastní chuti.



Naskenujte QR kód
a sledujte recept
přímo v akci.







Sledujte @Catler

