# Letní party bez grilování

Obavy jsou naprosto zbytečné. I bez grilu se dá vykouzlit skvělé, pestré a chutné pohoštění. Rozhodně nebude odfláknuté, ba právě naopak. Možná vám zabere víc času než hodit něco na gril, ale výsledek určitě bude stát za to.

## V hlavní roli párátko

Gril jste sice zavřeli do komory, ale jiné běžné účastníky zahradních party si na pomoc vezměte. Určitě se neobejdete bez párátek, a tedy i populárních jednohubek. **Překvapte hosty melounovou variantou. Na kostičku melounu položte kousek balkánského sýra a dozdobte olivou.** Zpevněte párátkem a šup s osvěžujícími chuťovkami na stůl.

Připadá-li vám fádní servírování na tácu, **vytvořte jednohubkového ježka**. Polovinu žlutého melounu zbavte slupky, položte řeznou plochou na tác a do tohoto ježkového těla zapíchejte párátka s pochutinami. Jen malá obměna, ale vyvolá ohromný efekt.

**Pokud jste opravdu hraví, vytvořte jednohubkové muchomůrky.** Základnu tvoří silnější kolečko salátové okurtky. Na něj položte mini mozzarellu představující houbovou nohu. Klobouček tvoří polovina cherry rajčátka. Párátko bude držet celou muchomůrku pohromadě. Chcete-li se vyřádit ještě trochu, dozdobte houbové kloboučky nezbytnými puntíky. Postačí vám k tomu jogurt nebo majonéza. Použít můžete také tavené sýry v tubě, s těmi jdou puntíky opravdu dobře od ruky.

**Skvělým pomocníkem jsou i tortillové placky.** Koupit je můžete hotové. Namažete je libovolnou pomazánkou či sýrem, pokladete šunkou či plátky lososa, sýrem a zeleninou a stočíte do pevného válečku. Ve vzdálenosti přibližně 1 cm od sebe napíchejte párátka a placku mezi nimi nakrájejte. **Za pár minut jste vyčarovali jednohubkové šneky.**

Ani masožravci nepřijdou zkrátka. **Populární kuličky z mletého masa můžete ochutit na sto způsobů, upéct v troubě a na party je servírovat už hotové** spolu s nejrůznějšími dipy. I toto je vlastně takové jednohubkové občerstvení, které nevyžaduje, aby hosté zasedli k talířům a věnovali se svými příborům. Kdepak, **naše menu je vyloženě uzobávací, můžeme tedy vesele korzovat a bavit se s přáteli.**

Pochopitelně nesmíte zapomenout ani na zeleninové saláty či sladkou tečku na závěr v podobě domácí zmrzliny. Pokud se vám na zahradě urodilo vlastní ovoce, vyrobíte lahodný sorbet v podstatě v bio kvalitě.

# Pitný režim

Dostatečný příjem tekutin je v horkých letních dnech žádoucí. Kromě neochucených vod a minerálek však nic nezkazíte domácí limonádou, která bude ve velkém džbánu odpočívat v chladničce. Preferujte kombinace méně sladké. **Klasiku představuji varianty okurková či citronová. Výraznější chuť má limonáda zázvorová.** Barevnou krásu a svěží vůni dodají limonády z malin či jahod. Vaši hosté vás vynesou na piedestal za espresso tonic, který vytvoříte smícháním kávy, tonicu a ledu s plátkem citronu na ozdobu.

# Když potřebujete promastit žaludek

S přibývajícím časem a ubývajícím denním světlem stoupá spotřeba alkoholu. Je tedy potřeba si něčím promastit žaludek, aby se co nejvíce minimalizovaly neblahé účinky vypitého alkoholického moku. **Překvapte strávníky mini bramboráčky.** Ovšem k tradičním ingrediencím **přidejte i najemno nakrájenou cibuli a pivní sýr.** Garantujeme vám, že se po této smažené dobrotě jen zapráší.

# Vyzkoušejte naše recepty:

### Ulamovací česnekový chléb

*500 g hladké mouky, 250 ml mléka, 50 g másla, 1 lžíce cukru, 1 lžička soli, 2 lžičky sušeného droždí, 2 vejce, 250 g špeku nakrájeného na plátky, 12 stroužků česneku, 1 svazek šalvěje, 125 ml olivového olej, 150 g strouhaného ementálu, 50 g sušených brusinek, 70 g nasekaných pistácií, olej na vytření formy*

Polovinu mléka přivedeme k varu a přidáme cukr s máslem. Mícháme tak dlouho, dokud se máslo nerozpustí. Přidáme zbylé mléko a necháme 5 minut odstát. Pak přisypeme droždí, promícháme a opět necháme dalších 5 minut odpočinout. V míse smícháme mouku, sůl, vejce a odleželou kvasnicovou směs. Pomocí hnětače vypracujeme hladké těsto, pak překryjeme fólií a necháme asi půl hodiny kynout. Mezitím na plech rozložíme plátky špeku a stroužky česneku i se slupkou a dáme do trouby vyhřáté na 200 °C. Pečeme, dokud špek není křupavý. Necháme zchladnout, česnek oloupeme a spolu se šalvějí a 80 ml olivového oleje rozmixujeme do hladké pasty.

Vykynuté těsto rozdělíme na dvě poloviny. Každou rozválíme na pruh široký asi 15 cm. Každý pruh potřeme česnekovou pastou, posypeme špekem, sýrem, brusinkami a pistáciemi a po delší straně zavineme do pevné rolky. Tu následně rozkrájíme na 16 koleček, která naskládáme do vymazaného pekáčku. Připravené šneky necháme znovu asi půl hodiny vykynout, poté rovnoměrně přelijeme zbylým olivovým olejem a pečeme při 180 °C dozlatova. Před dokončením můžeme ještě posypat lístky šalvěje a nechat 5 minut zapéct, aby byla šalvěj křupavá.

Hotový chléb vyklopíme na tác, strávníci si z něj ulamují jednotlivé porce.

## Pikantní masové kuličky s meruňkami

*300 g mletého hovězího masa, 4 plátky toustového chleba, 100 ml mléka, 1 vejce, 2 lžíce olivového oleje, 1 cibule, 10 sušených meruněk, 1 lžička harissy, sůl*

Toustový chléb rozdrobíme a namočíme do mléka. Na oleji necháme zesklovatět najemno nakrájenou cibuli. Mleté maso ochutíme solí a kořením, přidáme vejce, orestovanou cibulku, namočený chléb a nakrájené meruňky. Důkladně promícháme a namočenýma rukama tvarujeme malé kuličky. Klademe je na plech vyložený pečicím papírem a pečeme při 180 °C dozlatova.

## Sýrový dip s chilli

*250 g strouhaného čedaru, 100 ml mléka, 100 ml osré salsy, 1 lžíce másla, 1 lžíce hladké mouky, 1 chilli papričkа, sůl*

Z másla a mouky uděláme světlou jíšku. Přidáme mléko a salsu a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Stáhneme plamen a přisypeme strouhaný sýr a nasekanou chilli papričku. Podle chuti dosolíme a mícháme, dokud se sýr nerozpustí.

Podáváme k masovým kuličkám, tortillovým lupínkům či ke grilovaným masům.

## Jablečná limonáda s bezinkovým sirupem

*1 l jablečného džusu, 75 ml bezinkového sirupu, hrst máty, 2 l perlivé vody.*

Džus smícháme se sirupem a lístky máty. Přelijeme do vychlazeného džbánu a dolijeme perlivou vodou.