

Przegrzebki z grilla z puree z bakłażana, popcornem i solonym karmelem

Składniki

Przegrzebki
Bakłażan
Popcorn
Kiwi
Cukier
Śmietana
Chilli
Rozmaryn
Pasta Miso
Ocet jabłkowy
Wędzona papryka
Olej

Przygotowanie:

Puree z bakłażana i solony karmel

1. Przyrządzanie rozpoczynamy od przygotowania pasty z bakłażana. Bakłażan będzie palony, ponieważ dosłownie spalimy go na grillu. Idealny do tego celu będzie [grill węglowy](#). Układamy bakłażana bezpośrednio na rozgrzany [węgiel](#) i czekamy, aż porządnie się przypiecze.
2. Kiedy bakłażan przypieka się na grillu węglowym, na bocznym palniku [grilla gazowego](#), zabieramy się za przygotowanie karmelu. Do garnka wsypujemy cukier i poddajemy go karmelizacji. Kiedy cukier rozpuści się, dodajemy chilli, rozmaryn i śmietanę. Całość dokładnie mieszamy. Słodko-słony akcent stworzy doskonałe połączenie z przegrzebkami.
3. Upieczone bakłażany należy dokładnie oczyścić ze skóry. Aby nabrały wyrazistego smaku, dodajemy do nich pastę miso, czyli pastę z fermentowanej soi, oraz ocet jabłkowy. Wszystkie składniki łączymy ze sobą.

Idealne przegrzebki z grilla

1. Przegrzebki musimy odpowiednio przygotować przed ich usmażeniem. W tym celu usuwamy mięsień, który jest odpowiedzialny za otwieranie muszli. Zawiera on dużo tkanki łącznej i nie nadaje się do jedzenia. Tak przygotowane przegrzebki możemy wrzucać na patelnię.



Zobacz również inne przepisy na: www.grill360.pl

2. Na patelnię dodajemy odrobinę oleju, po czym układamy na niej przegrzebki. Aby były dobrze przyrządzone, wymagają specjalnej techniki smażenia, gdzie istotną rolę odgrywa czas. Smażymy je w bardzo wysokiej temperaturze, minutę z jednej strony oraz minutę z drugiej strony.
3. W międzyczasie na osobnej patelni rozpuszczamy masło. Kiedy przegrzebki będą gotowe z obydwu stron, przenosimy je na patelnię z masłem i polewamy je nim. Cały sekret tkwi w tym, że masło musi posiadać idealną temperaturę. Nie może być ani zbyt gorące, ponieważ będzie się palić, ani zbyt zimne, aby przegrzebki go nie wchłonęły. Jego zadaniem jest dokończenie procesu karmelizacji i ścięcie białek.
4. Gotowe przegrzebki z grilla podajemy ułożone obok pasty z bakłażana. Posypujemy całość popcornem i polewamy słonym karmelem. Kwasowości doda pokrojone w kostkę kiwi. Na sam koniec przegrzebki posypujemy odrobiną wędzonej papryki.
5. Wykwintna potrawa z grilla gotowa. Kompozycja pięknie prezentuje się na talerzu, a wszystkie smaki idealnie ze sobą współgrają. Życzymy smacznego!