



Itt a grillezés ideje, s joggal merül fel a kérdés: mibe pácoljam a húsokat, halakat, szárnyasokat, ami nem olyan, mint amelyet már csináltunk? Íme néhány különlegesebb ötlet.

Jamaicai pác

(szárnyasokhoz, rákhoz, kagylóhoz, fehér húsú halakhoz)

2 zöldcitromot jól megmosunk, majd vékony cikkekre vágjuk, és egy kisebb tálba rakjuk. (Még intenzívebben a pácban lesz az íze, ha a héjának egy része belereszelve, a levének a zöme kifacsarva kerül bele.) 2 deci olajat ráöntünk. 4 újhagymát megtisztítunk, zöldjével együtt vékonyan felszeleteljük, az előzőekhez keverjük 1 felszeletelt kicsi piros csilipaprikával és 2 gerezd ugyancsak felszeletelt fokhagymával együtt. 1 csapott kiskanálnyi szegfűszeget kissé összetörve hozzáadunk.

Keleties pác

(bárányhoz és marhahúshoz)

1 mokkáskanál római köményt és 1 rúd fahéjat mozsárban kissé megtörünk, majd egy lábasba szórjuk. 2 deci olajat öntünk rá, és nagyon kis lángon 5 percig melegítjük, majd

hűlni hagyjuk. Fél kiskanál ras el hanout-tal — ez egy készen kapható arab fűszerkeverék, általában őrölt csilipaprika, koriander, római kömény, szerecsendióvirág, szegfűbors és kurkuma keveréke, de kerülhet bele számos más fűszer is — fűszerezzük és szórunk bele 2-3 csipetnyi sáfrányt is. 10 levélke durvára vágott korianderzölddel és 1 fölszeletelt zöld csilipaprikával adjuk meg a végső ízt. (Véletlen se keverjük műanyag tálban, mert a kurkuma és a sáfrány véglegesen sárgára színezi.)

Gyömbéres, mézes pác
(csirkéhez, kacsához, marhához és sertéshez)

Egy nagyjából kisujjnyi darab gyömbért meghámozunk, vékonyan fölszeleteljük és egy tálba szórjuk. 1 narancs és 1 zöldcitrom levét ráfacsarjuk. A fele narancs és zöldcitrom héját úgy vágjuk le, hogy vékony fehér bundája se maradjon rajta, nagyon vékony csíkokra metéljük, az előzőekre szórjuk. (Kerülhet bele citromhéj is.) 2 evőkanál mézet, késhegynyi reszelt szerecsendőt és 1 deci olajat adunk hozzá.

Kókusztejes pác
(fehér húsú szárnyasokhoz és halakhoz)

2 deci konzerv kókusztejet 1 alaposan megmosott zöldcitrom reszelt héjával és kivacsart levével, 2-3 csipetnyi sáfránnyal, 1 kiskanál curryporral, 2 fölszeletelt apró piros csilipaprikával és 1 gerezd vékonyan fölszeletelt fokhagymával összekeverünk.

Indiai pác
(szárnyasokhoz, bányához)

2 kis pohár natúr joghurtot jól kikeverünk, 1 apróra vágott vöröshagymával, 4 gerezd vékonyan fölszeletelt fokhagymával, 1-1 mokkáskanál őrölt római köménnyel és kurkumával fűszerezzük. 10 levélke korianderzöldet durvára vágva hozzáadunk.

Pác távol-keleti aromákkal
(sertéshez, marhához és fehér húsú halakhoz)

2 deci olajat egy lábasba öntünk, 3-4 csillagánizst beledobunk, és nagyon kis lángon 5 percig melegítjük. Hűlni hagyjuk, 2-3 kicsi piros fölszeletelt csilipaprikát, ujjnyi darab vékony csíkokra vágott thai citromfűvet és 1 nagy gerezd vékonyan fölszeletelt fokhagymát adunk hozzá.

Japán pác
(halakhoz, rákokhoz, sertéshez)

1-1 deci napraforgó- és szezámolajat összekeverünk. 3 megtisztított újhagymát zöldjével együtt beleszeletelünk. 0,5 deci sötét szójaszósszal, 1 evőkanál mézzel és 2 gerezd vékonyan felszeletelt fokhagymával ízesítjük.

Elkészítési idő: fajtánként 10 perc