

Jak vybrat maso na grilování



Maso na grilování

Při výběru vhodného masa na grilování je **nejdůležitější kupovat ho u kvalitního prodejce**, u něhož máte jistotu čerstvosti. Můžete samozřejmě vybrat i **mražené maso**, ale vždy dbejte na to, **abyste ho řádně rozmrazili**. Ryby by však měly být čerstvé vždy. V **opačném případě** by se vám během **grilování maso rozpadalo**.

Nejdříve si rozmyslete, co chcete ugrilovat. Troufnete si na steaky? Udělat **na grilu dobrý steak není jednoduché**. Chce to trochu cviku.

A jaké zvolit maso na steaky? Nejlepší je roštěnec a svíčková. I když většina lidí je **zvyklá sahat po libovém masu**, pro **grilování je lepší zvolit hovězí s výraznějším tukovým mramorováním**. Čím je maso libovější, tím více se vám při grilování vysuší. **To neplatí jen o hovězím**.

Netroufáte si na steaky či **celkově upřednostňujete vepřové maso**? Na gril se nejlépe hodí **krkovička, kotleta či panenka**. Z **drůbežního masa si ugrilujte kuřecí prsa, stehýnka či křídélka**.

Máte-li chuť na **hamburgery z grilu**, nechte si **maso umlít a dokořeňte si ho podle chuti**.

V mnoha obchodech si můžete koupit **připravené maso na grilování, tj. naložené v marinádě**. Jeho kvalita však může být různá. Proto si raději připravte maso sami.

Co byste ještě o grilování měli vědět?

O grilování by se toho dalo napsat spoustu. Dejme si alespoň ještě několik základních rad, které by se vám mohly hodit:

- **Maso** na gril **nikdy nenaklepávejte**.
- Maso **solte až těsně před grilováním**. Sůl by vám zbytečně vytáhla šťávu z masa.
- Při grilování **nikdy nezkoušejte vidličkou, zda je již maso hotové**. Vytekla by vám z něj šťáva.
- Kusy masa **s kostí grilujte déle**.
- Grilujete-li **rybu, uchyťte ji na grilovací mřížce**. Nerozpadne se vám ani nepřilepí na rošt.

Dobrou chuť!