

Grillowanie – co oprócz kiełbasek?



Opis wskazówki

Jakie mięsa wrzucić na grilla?

Jest jeden produkt bez którego nie wyobrażamy sobie prawdziwego grillowania. Oczywiście mowa o kiełbaskach. Jednak na grillu przyrządzić można prawie wszystkie mięsa. Co jeszcze warto uwzględnić w mięsnej, grillowej uczcie?

Kiełbaski czyli must have

Ich przyrządzenie nie wymaga ani specjalnych umiejętności ani wiele czasu. Trzeba je tylko od czasu do czasu obrócić. Dobrze przyrządzona kiełbaska z grilla to nadal niezbędny element każdego grillowego spotkania.

Chude czy tłuste?

Na grilla nadaje się niemal każdy rodzaj mięsa. Czy będzie one chude czy tłuste jest kwestią jedynie naszych preferencji. Jeśli przyjemności naszemu podniebieniu dostarczają mięsa tłuste to warto wybrać: • wołowinę: karkówkę, łopatkę, antrykot, rostbef, • wieprzowinę: boczek, żeberka, rumsztyk, • jagnięcinę lub baraninę. Nie musimy się martwić tłuszczem, wytopi się podczas pieczenia, a potrawy nabiorą wyrazistego smaku. Chude mięsa także dostarczają szerokiego wyboru. Świetnie sprawdzą się: udka, skrzydełka oraz piersi z kurczaka i indyka (bez skóry), polędwiczki wieprzowe i wołowe czy schab wieprzowy.

Świeżość przede wszystkim

Nieważne na jakie rodzaje mięs się zdecydujemy. Najważniejsze by było świeże. Zwróć uwagę na zapach i kolor. Mięso jasnoróżowe lub czerwone (zależności od rodzaju), bez żadnego śluzu czy nalotu, o delikatnym zapachu jest gwarancją udanego posiłku.

Mięsa zakazane

Unikajmy zwłaszcza mięs peklowanych, które nie nadają się do grillowania. Podczas pieczenia w wysokich temperaturach mogą tworzyć się rakotwórcze nitrozoaminy.