

Metody marynowania wołowiny



Opis wskazówki

Nawet najlepszy kawałek mięsa sam w sobie nie ma wyjątkowego smaku.

Kluczem do sukcesu jest marynata, która sprawia, że mięso jest kruche, aromatyczne i wyśmienicie smakuje.

Mięso powinno się marynować przez około 12-16 godzin. Ten czas nie powinien być jednak dłuższy niż 48 godzin. Jeśli nie masz na tyle czasu, włóż mięso na marynaty nawet na pół godziny.

Zioła

Do marynowania mięsa świetnie nadadzą się zioła. Wybierz swoje ulubione gatunki, zmieszaj je z oliwą z oliwek lub olejem i gotowe!

Pamiętaj, by przed smażeniem usunąć wszystkie składniki z mięsa. W przeciwnym razie mogą się przypalić.

Musztarda

Delikatne kawałki wołowiny np. polędwica, nie wymagają długiego marynowania. Wystarczy natrzeć je musztardą, czosnkiem, ziołami i odstawić na 2-3 godziny.

Marynata z czerwonym winem wytrawnym dla wymagających

Składniki:

1 szklanka wody

2/3 szklanki octu winnego

½ szklanki czerwonego wina

2 listki laurowe

10 ziarenek pieprzu

10 ziarenek ziela angielskiego

Wszystkie składniki wymieszaj. Mięso marynuj przez przynajmniej 12 godzin w lodówce. Po zakończeniu marynowania, marynatę możesz przesiać przez sitko i użyć go do wzmocnienia sosu.

Miękka wołowina

Niezawodnym sposobem na zmiękczenie wołowiny jest ocet. Najlepiej wybrać biały ocet winny lub ocet balsamiczny. Dodaj do niego dużą ilość ulubionych przypraw i pieprzu. W przypadku wołowiny lepiej zrezygnować z soli. Zapobiega ona uwalnianiu się cennych soków z mięsa. Wystarczy dwie godziny marynowania, by wołowina stała się delikatna i miękka.