

Grilování - 4.díl: Grilování

Vloženo: 19.07.2015 Admin Senzarecepty.cz

Je tu další díl seriálu o grilování. V předchozích dílech jste se dozvěděli jaké maso je vhodné ke grilování, jak jej připravit a v dnešním díle se vrhneme na samotné grilování.



Grilovat můžete na dřevěném uhlí, na plynu, briketách, na dřevě, na lávových kamenech, v elektrickém grilu a poslední dobou na populárním vodním grilu.

Vodní gril má výhody, že grilování v něm je zdravější než je tomu u ostatních způsobů grilování, jelikož se plameny při grilování nedostanou přímo k masu. Stékající tuk z masa a případná marináda steče do lavoru s vodou umístěném pod roštěm a nikoliv do ohně. Nevznikají tak karcinogenní látky. Další výhodou je optimálnější teplota pro grilování, která se u vodního grilu pohybuje mezi 150 - 200°C. Přičemž u jiných typů grilů žár z ohně dosahuje teploty až 500°C.

Plynové grily mají výhodu, že se rychle roztopí a můžete si dle libosti regulovat teplotu grilování.

U grilů na dřevěné uhlí, brikety se musí déle čekat než se roztopí, ale oproti dřevu udržují teplotu vhodnou ke grilování.

Grilování na dřevě se hodí pro větší masa - selata, hovězí a vepřové kýty, krocany, jehňata. Tady je lepší používat tvrdší druhy dřeva, které tak rychle neshoří.



Ale dostaňme se k samotnému grilování. Vybrali jsme si tentokrát nejčastější typ grilování a budeme grilovat na dřevěném uhlí.

Připravte si rošt, který pokud jsme předtím grilovali očistěte. Zde je nejlepší použít drátěný kartáč. Rošt otřete. Abychom předešli tomuto čištění roštu před grilováním, měli bychom každém grilování rošt očistit a v případě, že bude hodně znečištěný, použít čistící přípravek na grily.

Rošt máme očištěný. Vložte do grilu dřevěné uhlí a pomocí třísek, papíru nebo podpalovače dřevěné uhlí podpalte.

Rošt vložte do grilu a nechte ho vypálit. Nikdy nezačínajte grilovat pokud je dřevěné uhlí v plamenech. Čas grilování nám značí až žhavé uhlíky a když vidíme, že se u nich začíná vytvářet bílý popel.



Maso rovnoměrně rozložte na gril a nechte jej ogrilovat. Otočte pomocí kleští až se samo pustí mřížky. Nikdy to masa nepíchejte vidličkou. Z masa by vytekla šťáva a maso by bylo suché.

Přepečení masa volte dle toho, jak to máte rádi.

Stupně propečení:

Propečenost	Čas propékání / strana	Teplota masa	Tuhost masa na dotek
Velmi krvavý (Blue Rare nebo také Raw) Opečená kůrka, uvnitř rudý ze 100%	1 min	37 - 40°C	Velmi měkký
Krvavý (Rare) Uvnitř ze 75% červený	2 min	55°C	Velmi měkký
Středně krvavý (Medium - Rare) Uvnitř z 50% červený	3 min	60°C	Měkký
Středně propečený (Medium) Uvnitř z 25% růžový	4 min	63°C	Pružný - opečená kůrka

Středně propečený - propečený (Medium - Well done)	4 - 5 minut	67°C	Tužší
Propečený (Welldone) Uvnitř hnědý	6 a více minut	73°C	Tuhý

Poznáte to také dle jednoduché poučky na ruce.

Spojte li prsty, tak břicho pod palcem bude stejně pružit jako steak v určitém stupni propečení.

Spojte palec a ukazováček - měkkost břicha odpovídá stupni RARE

Spojte palec a prostředníček - měkkost břicha odpovídá stupni MEDIUM

Spojte palec a prsteníček - měkkost břicha odpovídá stupni MEDIUM - WELLDONE

Spojte palec a malíček - měkkost břicha odpovídá stupni WELLDONE



Steak po ohrilování sundejte pomocí kleští z grilu, osolte jej a nechte jej 5 minut odpočívat. Šťávy se rovnoměrně rozloží do masa a steak bude krásně šťavnatý. Nikdy do něj hned po upečení nepíchejte

Kdybyste steak začali ihned konzumovat, šťáva by ze steaku vytekla a steak by byl sušší.

Máte li rádi marinády, tak jej můžete ihned po ogrilování vložit na pár minut do oleje s bylinkami(rozmarýn, nebo tymián) a česnekem. Poté jej vyjměte, osuště a osolte. Steak natáhne chuť bylinek, ale uvnitř zůstane pravá chuť masa.

Výborná na grilu je i grilovaná zelenina a ovoce.

Ale to až v příštím díle, kde naleznete zajímavé recepty na grilování

WWW.SENZARECEPTY.CZ