

# Grilování - příprava je základ

Vloženo: 08.06.2016 Reklamní sdělení

Grilování je jednou z nejoblíbenějších činností patřících k létu, kterou milují snad všichni. Čas plný pohody a skvělého jídla, jež si můžeme vychutnat s rodinou či přáteli, ať už na balkoně, terase či zahradě. Pokud si chce člověk grilování opravdu užít a příliš se s ním neunavit, neboť to má být o zábavě a bezstarostnosti a ne o dřině, pak je důležité být na vše dobře připravený a hlavně se vyvarovat případných malých chyb, které mohou jinak pohodovou záležitost proměnit v horor.



## Čistý gril

Základem pro kvalitní a skutečně plnohodnotné grilování, je bezesporu naprosto čistý gril. Není nic horšího, než vytáhnout před návštěvou gril, na němž jsou zaschlé zbytky jídla z předchozího grilování, které při rozpálení velmi nepříjemně zamoří ovzduší kolem grilu. Nezapomínejte jej proto po každém grilování umýt, aby byl čistý a připravený na další akci. Pokud to nechcete dělat ten den, udělejte to aspoň ten následující. Předejdete nejen zápachu, ale také tvorbě připálenin, zároveň se maso nebude přilepovat ke grilu.

## Příprava ingrediencí



Grilování je důležité zorganizovat, což platí dvojnásob u ingrediencí, které hodláte použít. Vše si dopředu pečlivě připravte - maso, grilovací omáčky, zeleninu, pečivo atd. Budete mít vše hotové a můžete grilovat nerušeně, aniž byste pro cokoliv odbíhali a neustále spěchali. To je totiž nejčastější příčina připáleného masa. Pouze poklidná příprava zajistí prvotřídní průběh grilování.

### **Správné nástroje**



Přestože se může zdát, že můžeme při grilování použít prakticky cokoliv, opak je pravdou. Pořídte si dlouhé kleště, kterými budete obracet maso, dřevěné prkénko, na němž bude maso po grilování několik minut odpočívat a speciální štětec, který použijete na potírání masa. Zcela nevyhovující jsou různé vidlice, vidličky a podobné špičaté pomůcky, které by mohly maso propíchnout a to by tak ztratilo drahocenné šťávy, díky nimž je grilované maso takovou delikatesou. V neposlední řadě si ještě kupte teploměr na maso, s ním zjistíte správnou teplotu masa, aniž byste do něj museli řezat či ho propichovat. Můžete tak perfektně připravit steaky, které budou propečené tak akorát a potěší vaše chuťové pohárky.

### **Teplota grilu**



Rozhodně nikdy nepokládejte maso na gril, pokud není skutečně pořádně rozpálený. Nikdy byste se nedočkali tak kvalitně připraveného masa, jaké by mělo být. To nejdůležitější u grilovaného masa je, aby se zatáhlo a udrželo si všechny své šťávy, čehož nedosáhnete, pokud maso položíte na vlažný či dokonce studený gril. Představte si [pořádný šťavnatý steak](#), jak se na vás z talíře usmívá a skoro prosí o to, abyste se do něj zakousli. Napadá vás snad lépe strávený čas, než nad dobrým jídlem?