Grilování - které maso je na gril nejlepší

Vloženo: 12.06.2016 Reklamní sdělení

Nezáleží na tom, jestli chystáte grilovací party v rodinném kruhu či s přáteli, pokud se má taková akce vydařit, je nezbytné, aby všem chutnalo, toho dosáhnete jedině kvalitním masem. Na své si přijdou milovníci kuřat, vepřového, hovězího, ale také ryb. Pojďme se podívat, které masíčko se nejlépe hodí.

Kuřecí maso

U kuřat je výhoda, že můžete použít skoro všechny jeho části, zužitkujete tak prsíčka, křidélka a stehýnka (zbytek můžete použít třeba na polévku). Není však problém ugrilovat kuře i vcelku, jen musíte postupovat pomaleji a nechat kuře ve větší vzdálenosti od přímého ohně, aby se nepřipalovalo. Nejlépe vyhovující je větší gril, který má otáčivý rošt. Kuře je skvělé maso na špízy se zeleninou, protože můžete oboje chystat najednou, aniž by se něco připálilo. Kuřecí maso není náročné ani na marinování, bohatě mu stačí tak 15 minut i méně.

Hovězí maso

Tento druh masa je v kombinaci s grilem dokonalost sama, zejména **tzv. rib eye steak** z vysokého roštěnce patří k nejoblíbenějším, neboť prorostlý tuk, který vypadá jako mozaika, dodá masu tu správnou chuť i šťavnatost. Chcete-li opravdu pořádnou porci masa, pak jsou vhodné **T-bone steaky**, ty jsou s kostí ve tvaru T. Libovější verzí je pak steak z nízkého roštěnce, jehož chuť je velmi vyvážená a výrazná (tzv. **roast beef**). Další pochoutkou je pak **flank steak**, který se připravuje z hovězího pupku výsledkem je libové a velmi křehké masíčko. Zadní hovězí kýta je nejjemnějším masíčkem vůbec, skvělý je z ní **rump steak**. Je měkký, křehký, má nižší obsah tuku, ale přesto naprosto vynikající chuť. To nejdražší hovězí masíčko, ze kterého lze připravit steaky, je svíčková (**tzv. filet mignon**), které všichni známe jako bifteky, jedna taková porcička vás sice přijde draho, ale určitě nebudete litovat.

Vepřové maso

Z vepřového jsou nejlepší kotlety, krkovička a kýta. Vhodná je i vepřová panenka, z níž vykouzlíte vynikající medailonky, to zejména pro jedince, kteří milují libové. Naopak ti, co se rádi zakousnou do tlustšího a prorostlejšího masa, si můžou ugrilovat bůček, který se lépe připravuje na elektrickém grilu, kvůli odkapávání tuku. Pokud si chcete udělat domácí hamburger, pak si můžete ugrilovat karbanátky z mletého masa, které dáte do opečené housky a přidáte k nim oblohu.

Ryby

Na grilování lze použít jakoukoliv rybu, důležité však je, aby byla čerstvá nikoliv mražená. Když

použijete mraženou rybu, bude na grilu pouštět velké množství vody. Ve finále nebude chuťově taková, jaká by měla být a vaše snažení bude zbytečné. Ideální je grilovat ryby v alobalu spolu s kořením a bylinkami, případně s citronem, aby se maso nespálilo. Grilovat můžete také humry, krevety a spoustu dalších plodů moře.

Vedle těchto základních a nejoblíbenějších druhů masa, můžete na grilu nachystat různé klobásy, párky, ale i další druhy masa, jako například jehněčí, krůtí a podobně.