

# Marinády - balzám na maso

Vloženo: 25.06.2016 Reklamní sdělení



O tom, že náš národ prostě grilování miluje snad ani není pochyb. Říká se, že vždy aspoň dvakrát do měsíce [griluje](#) každý druhý Čech, 20% obyvatel dokonce griluje jednou týdně. Jak už jsme si řekli v předchozích článcích, základem každého pořádného grilování je kvalitní maso, vhodný gril a správné pomůcky.

Není na škodu si ještě připomenout, že maso musí být čerstvé, nikdy nekupujte na grilování vakuově balené maso, vždy jen od řezníka (ten vám ho může i naporcovat jak potřebujete, když ho požádáte). Dokonce můžete pořídit i maso naložené v marinádě, ale pokud chcete mít jistotu, co taková marináda obsahuje a skutečně si chcete pochutnat, vyrobte si jí doma. Nehledě na to, že maso, které koupíte v marinádě je o hodně dražší.

- Když třeba naložíte do marinády kuřecí křídla, která mají perfektní poměr masa a kolagenu, pak získáte naprosto dokonalou lahůdku, která po grilování potěší vaše chuťové buňky.

## Proč používat marinádu?



Díky marinádě je každé maso o hodně křehčí, krásně vláčné a hlavně báječně šťavnaté. K přípravě marinád se ve většině případů používá ocet, olej, nebo také víno, k tomu bylinky a různé koření. Často se může základ připravit z bílého jogurtu či kefiru, někdo přidává i čerstvou citronovou šťávu.

Každá ingredience, která se do marinády přidává, má svůj osobitý význam. Olej se postará o posílení chuti a aroma koření, které použijete, kyselá přísada zase dodá jídlu svěžest a výrazně prodlouží jeho trvanlivost. Chcete-li z marinády získat pro maso tu nejlepší chuť, musíte ho v ní chvíli nechat. Délka marinování závisí nejen na druhu masa, ale i na tom, jak intenzivní chuti chceme dosáhnout.

### **Doba marinování**



Ryby a drůbeží maso stačí marinovat krátce, většinou tak hodinku. Vepřové maso vyžaduje až 12 hodin, ale někdy mu stačí klidně i jen 2 hodiny. Některé druhy hovězího masa se marinují dokonce až 24 hodin. Pro marinování použijte nerezovou, plastovou či kameninovou nádobu, nejlépe s víčkem. Někdo dokonce používá místo nádoby plastový sáček.



Hlavně nesmíte zapomenout vyndat nádobu s marinovaným masem o hodně dřív, než se pustíte do grilování, protože jinak dostane maso teplotní šok. Jakmile dáte maso na gril, marinádu si odložte stranou a využijte jí během grilování k potírání masa, nevylévejte jí.