

Ako ugrilovať mäso, aby bolo šťavnaté? Pár trikov, ako to robím ja

Možno už máte tento rok grilovačku za sebou a možno sa na ňu ešte chystáte. Ponúkam vám krátky návod na to, ako grilujem mäso ja.

Soľ nad zlato, ale až na záver

Pred grilovaním zvyknem na pár minút vytiahnuť mäso z chladničky, aby nešlo na gril úplne studené. Neumývam ho, ale utriem ho dosucha kuchynskou utierkou. Mäso pred grilovaním zásadne nesolím, pretože by sa soľ dostala do mäsa a vyťahovala by z neho vodu. Bolo by tak suché. Môžete ho jemne potrieť olejom, ale pokiaľ striekate na gril nepriľnavú emulziu vody a oleja, nie je to potrebné. Mäso by malo ísť na rozpálený gril. Ten nechávam 10-15 minút nahrievať so sklopeným poklopom.



Je v podstate jedno, čím v grile "kúrite". Ja som vsadil na

plyn, pretože sa dá v grile ľahko regulovať výkon a nečmudí ako uhlie. A navyše, po grilovaní ho netreba až tak dlho zametať a čistiť. Áno, som pohodlný. Čo je však na grile dôležité a praktické, je jednak poklop a masívny liatinový rošt, ktorý dokáže dobre naakumulovať teplo. Ak by vás zaujímal konkrétny model, je to plynový Weber Q2000. Je dosť veľký na to, aby som s ním organizoval susedské grilovačky aj pre 15 ľudí. Ale vráťme sa k mäsu.

Šťavu treba uzavrieť vo vnútri

Na začiatok sa snažím mäso sprudka opieť zo všetkých strán. Stačí ho vždy po 2 minútach otočiť na surovú stranu a zavrieť poklop. Zabezpečím tým, že sa póry mäsa zatvoria a šťava zostane doslova uväznená vo vnútri. Získam tak šťavnaté mäso.

Keď už mám mäso zo všetkých strán opečené, znížim výkon grilu na stredný výkon a pečiem ho pod zatvoreným poklopom. Vždy. Teplo tak dobre cirkuluje a mäso sa prepeká rovnomerne bez potreby otáčania.



Strážte teplotu a dobu pečenia

Ideálne je mäso grilovať/piecť na úroveň medium. Nie je vysušené ani surové. Jednoducho akurát. Pri veľkých kusoch mäsa (napríklad bravčové karé s kosťou ako na obrázkoch) je ťažké odhadnúť, či je už mäso dostatočne prepečené. Existuje pomocník – a to je sonda s teplomerom, ktorá meria teplotu mäsa vo vnútri. Do mäsa ju zavádzam vtedy, keď mäso zo všetkých strán zatiahnem. Sonda iGrill 2 od Weber, ktorú používam ja, má bluetooth a dokážete ju prepojiť s mobilom. V aplikácii sledujete, ako sa teplota mäsa vyvíja a dokážete si v nej nastaviť upozornenia, keď sa teplota mäsa blíži k požadovanej hranici. Na medium prepečené karé je to 64 °C.

Sonda s teplomerom je dobre využiteľná aj na hydinu, najmä ak grilujete mäso s kosťou a chcete mať istotu, že bude prepečené.





Dajte mäsu čas vychladnúť

Keď je mäsko upečené, vyberiem ho z grilu na podložku, dobre osolím, okorením a nechám aspoň 5-10 minút odpočívať. Až potom ho krájam. Mäso sa nepotrhá, keď nie je úplne vriace...

Karé, ktoré sme grilovali so susedmi, bolo vďaka presnému meraniu teploty krásne šťavnaté. Suseda Mirka ho krájala a po prvom záreze z neho doslova vytryskla šťava. Karé som potrel domácim bazalkovým pestom, ktoré som vyrobil z bazalky z našej záhrady v Párovských Hájoch pri Nitre. Podávali sme k nemu zemiaky v šupke z grilu a zeleninový šalát.