

# mięso z grilla

Dodany przez SylwiaLilianna

## mięso do pieczenia na grillu

Mięso do pieczenia na grillu wybieramy chude (z drobiu udka i piersi, ponadto kotlety cielęce, schab, karkówkę, żeberka, kiełbase). Kroimy je na niezbyt duże kawałki, by porcje mogły równomiernie się upiec. Upieczone kawałki mięsa lub warzyw solimy dopiero po upieczeniu, ponieważ sól powoduje wysychanie pieczonej potrawy.

- kotlety na grillu upieką się równomiernie jeśli nie będą grubsze niż 2 cm
- grubsze kawałki mięsa jak np. kawałki kurczaka przewracaj kilka razy
- kotlety, steki i sznycle przewracaj na ruszcie tylko raz, będą bardziej soczyste
- każdy kawałek mięsa będzie bardziej aromatyczny i soczysty, jeśli przed ułożeniem na grillu umieścisz go minimum na 30 minut w marynacie. Jeszcze lepsze będzie gdy poleży w marynacie 12 - 24 godzin.

