

4. DANIA MIĘSNE Z GRILLA

Grillować możesz każdy rodzaj mięsa. Wybór zależy od Twoich upodobań smakowych. Na ruszt możesz śmiało wrzucić karkówkę, plastry schabu, mięso z kurczaka – filety, udko i skrzydełko, żeberka wieprzowe, karczek, kielbasę, kaszanke i mięsno-warzywne szaszłyki. W zależności od wybranego rodzaju mięsa i jego wielkości, czas grillowania może być różny.

NAJCZĘŚCIEJ NA GRILLU PIECZEMY:

- KIELBASE



Kielbaski wieprzowe grilluj bezpośrednio nad żarem. Każda ze stron powinna piec się około 6 minut. Zanim wrzucisz je na ruszt, zrób kilka poprzecznych nacięć w kielbasce lub nakłuj je w paru miejscach szpikulcem.

<https://www.youtube.com/watch?v=bCjVHxl0S2s>

- SZASZŁYKI



Grillowane szaszłyki mogą składać się zarówno z mięsnych, jak i warzywnych kawałków. Jakie mięso będzie najlepsze na szaszłyki z grilla? Zarówno drobiowe, jak i wieprzowe oraz wołowe. Drób możemy nadziać na jednym patyku wraz z warzywami, ponieważ będą gotowe w podobnym czasie. Czerwone mięso lepiej grillować oddzielnie, ponieważ potrzebuje więcej czasu na wypieczenie. Kawałki mięsa powinny być podobnej wielkości, by wszystko równomiernie się przypiekało. Nabijaj je na patyki do szaszłyków i nie ściskaj ich zbyt mocno. Grilluj na średnim ogniu i dopiekaj na małym żarze.



- **KARKÓWKĘ**

Karkówka na grilla to obowiązkowa pozycja każdego miłośnika grillowania. Przed wrzuceniem na ruszt musi poleżeć swoje w aromatycznej marynacie. Karkówkę najlepiej grillować pod przykryciem, każdą stronę po około 5-6 minut.



- **FILETY Z KURCZAKA**

Na grillu możesz piec różne mięso drobiowe, zarówno z kurczaka, jak i z indyka. Na ruszcie lądują drobiowe filety, udka i skrzydełka.