

Příprava mletého masa ke grilování

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- libová masová směs 500 g
- cibule 1 ks
- vejce 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- solamyl 1 lžíce
- voda 3 l
- koření na mleté maso 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Masovou směs umeleme
2. K masu přidáme nastrouhanou cibuli, solamyl, hladkou mouku, vejce a koření
3. Hmotu vypracujeme a vytvarujeme do požadovaných tvarů (koule, válečky ...)
4. Dostatečné množství mírně osolené vody přivedeme do varu a předpřipravené tvary z mletého masa zavaříme 5-7 minut, záleží na velikosti
5. Jakmile je maso zavařené, vytáhneme ho a vhodíme do nádoby se studenou vodou, prudkým zchladnutím předvařené maso ztuhne
6. Po zchladnutí a ztuhnutí kousky vytáhneme a necháme důkladně okapat, tímto je maso připravené ke grilování.

Doporučení:

Takto předpřipravené mleté maso grilujeme na roštu na ohni, nebo také na pánvičce na oleji, či lávovém grilu ...

Poznámka:

Solamyl: Je bramborová moučka škrobová, která je vyráběna z nejkvalitnějšího bramborového škrobu. Je lehce stravitelná, jemná a vhodná i do dětských pokrmů. Její použití je široké.

Poznámka:

Univerzální recept na předpřípravu mletého masa určeného na grilování