

Steki - porady

Dodany przez patryshia

Najwazniejsze jest mieso. Musi byc delikatnie poprzerastane zylkami tluszczu.

To mieso, marynowane lub nie, musi byc rzucone na bardzo goracy grill, zeby jak najszybciej powierzchnia miesa byla zesmazona na brazowo. W ten sposob przy dalszym smazeniu soki z mieso zostaja w miesie, a nie wykapuja.

Gdy soki wykapuja, stek zamienia sie w podeszwe. Tak samo na patelni, ale ja nie robie stekow na patelni, bo mam grill.

Jesli chodzi o marynowanie, to trzeba pamietac, ze mieso marynowane kruszeje do pewnego momentu, a potem zaczyna znowu w tej marynacie twardniec. Ten moment, gdy mieso trzeba wyjac z marynaty, dla bardzo delikatnej wolowiny jest okolo 20 minut. Dla starszego miesa okolo godziny, ale nie dluzej. Niektorzy marynuja mieso 4-6 godzin, ale moim zdaniem traci sie wtedy calkowicie smak samego miesa i zostaje tylko smak marynaty.

Stek nalezy przewrocic tylko raz, wiec trzeba mu sie dac dosc mocno przysmazyc na pierwszej stronie. Jezeli lubisz mieso dosc surowe, musisz nacinac w najgrubszym miejscu 2-3 minuty po przewroceniu, aby sprawdzic, czy juz.

