

Deset saveta o mesu

- Meso za roštilj ne sme biti tek izvađeno iz frižidera, jer se može dogoditi da iznutra ostane hladno. Namirnice treba da budu sobne temperature. Pre pečenja na roštilju, meso mora biti sasvim suvo, bez vlage, a dobro je da se malo premaže uljem. Soliti i biberiti treba ga tek kada je gotovo sasvim pečeno, jer so izvlači vodu, pa bi iz mesa iscurio sok, a zapečen biber ima neprijatan ukus i miris.
- Mleveno meso biće vazdušastije i manje kalorično ako se pomeša sa nemasnim krem sirom umesto sa prezlama ili hlebom.
- Pileće meso će imati hrskavu koricu ako se tokom pečenja preliva limunovim sokom razblaženim u malo vode.
- Ako vam je sok od pečenja malo pregoreo i ima gorak ukus, izvadite meso iz posude, sok prospite, umesto njega ulijte malo supe od kocke, dodajte nekoliko kašika vina, vratite meso u ovu tečnost i nastavite pečenje koliko je potrebno da meso omekša.
- Soku od pečenja možete dodati malo kisele pavlake, pa ćete dobiti ukusan preliv za kuvan krompir, pirinač ili rezance.
- Kada meso ili povrće želite da pečete u aluminijumskoj foliji, stavite ih na onu sjajnu stranu, a zatim krajeve pažljivo pokupite i savijte, da za vreme pečenja ne bi iscurio sok. Dobro je znati da pečenje u aluminijumskoj foliji traje malo duže nego pečenje u običnoj posudi.
- Ako vam je meso nekoliko dana duže stajalo u frižideru i dobilo neprijatan miris, operite ga hladnom vodom i ostavite četvrt sata u blagom čaju od kamilice.
- Kad pečete meso koje je dugo stajalo u zamrzivaču stavite pored njega nekoliko kriški korena celera i pecite zajedno. Tako će meso biti ukusnije.
- Svako meso koje nameravate da pržite daleko je ukusnije i mekše ako ga prethodno neko vreme držite u mleku.
- Džigerica će biti mekša i ukusnija ako se na svako parče pre prženja sipa po nekoliko kapi vinskog sirćeta. Nikako je ne treba soliti pre prženja, već posle, inače će biti žilava
- Meso za roštilj ne sme biti tek izvađeno iz frižidera, jer se može dogoditi da iznutra ostane hladno. Namirnice treba da budu sobne temperature. Pre pečenja na roštilju, meso mora biti sasvim suvo, bez vlage, a dobro je da se malo premaže uljem. Soliti i biberiti treba ga tek kada je gotovo sasvim pečeno, jer so izvlači vodu, pa bi iz mesa iscurio sok, a zapečen biber ima neprijatan ukus i miris.
- Mleveno meso biće vazdušastije i manje kalorično ako se pomeša sa nemasnim krem sirom umesto sa prezlama ili hlebom.
- Pileće meso će imati hrskavu koricu ako se tokom pečenja preliva limunovim sokom razblaženim u malo vode.
- Ako vam je sok od pečenja malo pregoreo i ima gorak ukus, izvadite meso iz posude, sok prospite, umesto njega ulijte malo supe od kocke, dodajte nekoliko kašika vina, vratite meso u ovu tečnost i nastavite pečenje koliko je potrebno da meso omekša.
- Soku od pečenja možete dodati malo kisele pavlake, pa ćete dobiti ukusan preliv za kuvan krompir, pirinač ili rezance.
- Kada meso ili povrće želite da pečete u aluminijumskoj foliji, stavite ih na onu sjajnu stranu, a zatim krajeve pažljivo pokupite i savijte, da za vreme pečenja ne bi iscurio sok. Dobro je znati da pečenje u aluminijumskoj foliji traje malo duže nego pečenje u običnoj posudi.
- Ako vam je meso nekoliko dana duže stajalo u frižideru i dobilo neprijatan miris, operite ga hladnom vodom i ostavite četvrt sata u blagom čaju od kamilice.
- Kad pečete meso koje je dugo stajalo u zamrzivaču stavite pored njega nekoliko kriški korena celera i pecite zajedno. Tako će meso biti ukusnije.
- Svako meso koje nameravate da pržite daleko je ukusnije i mekše ako ga prethodno neko vreme držite u mleku.
- Džigerica će biti mekša i ukusnija ako se na svako parče pre prženja sipa po nekoliko kapi vinskog sirćeta. Nikako je ne treba soliti pre prženja, već posle, inače će biti žilava

Marinada za jagnjece ili telece kotlete

Potrebno je:

- 2 1/2 cm nastruganog djumbira (koren ili u prahu)
 - 1 struk praziluka, 1 solja belog vina
 - 1 cen belog luka, strugana kora i sok od jednog limuna
- Sve sastojke pomesati i preliti preko pripremljenog mesa

Marinada za raznjice

Potrebno je:

- 1 crni luk sitno isecen, 2 kasike sitno isecenog djumbira
 - 1 kasicica turmerika, 1 kasicica karija
 - 1/4 kasicice mlevenog indijskog orascica i 200 g kiselog mleka
- Staviti luk i ostale sastojke u procesor, dodati kiselo mleko i blago promesati. Dodati meso.

Marinada za svinjske krmenadle

Potrebno je:

- 1/2 solje ulja, 1/4 solje jabukovog sirceta
 - 1/4 solje vinjaka, 1/4 solje mlevenog kima
 - 1 kasika meda i jedna kasika crnog mlevenog bibera
- Sastaviti sve satojke i preliti preko mesa.

Marinada za ribu i morske proizvode

Potrebno je:

- 1 solja belog vina, 1/2 solje soka od limuna
- 2 kasike vinskog sirceta, 2 kasike maslinovog ulja
- so i biber

Ostaviti ribu u marinadi pokrivenu celu noc. Riba mora biti sasvim sveza. Marinada ima efekat kuvanja, jer se riba vise ne obrađuje, lepo se ocedi, isece i servira uz garnir po zelji