

Kako pripremiti meso za savršen roštilj?



 Jednostavan

Ove godine svi planiramo Prvi maj provesti u svojim kućama, dvorištima ili ako imate sreće, na vikendicama koje se nalaze u istoj županiji. A kako bi vaš „karantenski“ roštilj bio bolji no nikad, naš Dumba iz [Dumbine kuhinje](#) donosi vam savjete kako pripremiti meso dan prije roštilja.

Moj izbor pri pripremi mesa za roštilj, grill tavu, pečenje u pećnici je često *dry rub*. U doslovnom prijevodu, *dry rub* je „suho utrljavanje“, a što zapravo znači da utrljate kombinaciju suhih začina u svoje meso umjesto uobičajenog „paca“ koji smo navikli raditi. Ovakva mješavina začina koja se utrlja u meso nekoliko sati prije pečenja pomaže začинима da uđu u strukturu mesa, a što dovodi do intenzivnijih okusa i konačno, finijeg mesa.

Dry rub pripremljen prema receptima dolje možete napraviti i čuvati u zatvorenoj posudici i do 3-4 mjeseca, znači bit će dovoljan za punooo roštilja! Najbolje ih je pripremiti u mužaru, tako da „rasturite“ sve sastojke, ali naravno, možete i pomiješati sve sastojke sa žlicom kojom ćete onda malo zdrobiti začine.

Dry rub za junetinu (savršen za rebarca)

Smeđi šećer, sol, dimljena crvena paprika, obična slatka crvena paprika, ljuta crvena paprika, češnjak u prahu, cimet, kardamom, korijander, papar i crveni luk u prahu

Dry rub za piletinu

Sol, kumin, cayenne paprika, obična slatka crvena paprika, cimet i curry

Dry rub za svinjetinu

Sol, paprika, češnjak, cayenne paprika, gorušica, papar crni, dimljena sol i dimljena paprika

Sve ove kombinacije su podložne promjenama i onome što trenutno imate kod kuće. I ako pronađete samo nekoliko sastojaka, napravite svoju kombinaciju, iskušavajte i nađite kombinaciju začina koja vama najbolje odgovara.

Sad kad znate kako ga odlično začiniti, nabavite svoje savršene komade mesa u mesnicama Ravlić (ili ih naručite preko Glova), utrljajte u njih svoj *dry rub* i vrlo važno – vodite računa da imate dobru vatru za kvalitetan roštilj. Dobar žar i kvalitetno, dobro pripremljeno meso saveznici su savršenog roštilja!



