

Nejlepší babiččiny karbanátky spočívaly v tom, že do nich nedala jednu věc, kterou tam všichni hloupě přidávají

aazdravi.cz/nejlepsi-babicciny-karbanatky-spocivaly-v-tom-ze-do-nich-nedala-jednu-vec-kerou-tam-vsichni-hloupe-pridavaji

Tereza Holubová

21. 12. 2022



Milujete karbanátky nebo další pochoutky z mletého masa? Je pro vás jejich příprava bezproblémovou záležitostí na pár minut, nebo se u ní občas zapotíte? Máme pro vás pár triků, jak si s karbanátky poradit tak, aby byly opravdu lahodné a šťavnaté.

Základem je maso

Zřejmě z dob socialismu zůstal v podvědomí mnoha lidí jakýsi zvyk, že do karbanátek a dalších pokrmů z mletého masa se dává maso horší kvality.

To je však opravdu špatný přístup. Maso, které namelete, pořád zůstává tím samým masem, kterým bylo na začátku – a vy ho budete jíst. Proto si vybírejte kvalitní maso i tehdy, když se chystáte dělat

pokrm z mletého masa. Pokud si ho kupujete u řezníka, můžete si ho nechat odborně namlít tam – aspoň si ušetříte práci doma.

Pozor na kombinaci vejce a strouhanky

Obě tyto suroviny do karbanátků zkrátka patří. Pozor však na poměr, jaký do masa dáváte. Surové vejce a strouhanka v kombinaci se šťávou, kterou pustí maso, můžou totiž takříkajíc ztvrdnout na beton a karbanátky pak budou opravdu nepříjemně tuhé.

I když tomu možná nevěříte, kvalitní a dobře namleté maso vám bude držet tvar i bez vejce. Jestliže chcete zůstat u starých receptů, namíchejte zbylou směs tak, abyste museli přidat co nejméně strouhanky, ať vám karbanátek zbytečně neztvrdne.



Foto: Shutterstock

Dáváte do mletého masa mléko? Není to moc rozumné

Tenhle zvyk zřejmě vznikl tak, že lidem připadalo, že maso bude po přidání mléka vláčnější či měkčí. Ale popravdě – je to nesmysl. Mléčný tuk udělá v masové směsi spíš neplechu.

Rozhodně tedy nepřidávejte mléko do masa samostatně.

Pokud jste zvyklí přidávat do směsi housku namočenou v mléce, zkuste to jinak. Namočte ji raději ve vodě.

Směs je nejlepší míchat rukou

Tak jako to dělaly naše babičky. Pokud ji dáte do robotu, zbytečně se rozbije struktura masa. Při míchání rukou navíc dobře odhadnete, jakou má směs konzistenci a včas ji upravíte tak, aby byla ideální.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít