

# Gril G 55 na prasata, selata, jehňata, gyros či steaky

Profesionální celokovový gril určený pro grilování selat, menších prasat do cca **30-35 Kg (teoretickým maximem pro grilování je "krátké sele" do hmotnosti 50 Kg)**, kýt, jehňat a různých druhů masa na nerezové grilovací jehle + navíc s nerezovým roštem pro nepřímé grilování masa, klobás, žeber a ryb. Úspora paliva až **40%** oproti otevřeným grilům.

## Technická data

Typ: G55

Místo použití: venkovní prostory, minimální vzdálenost od hořlavých předmětů 1 m

Max. zatížitelnost: 50 kg masa

Palivo: dřevěné uhlí, suché- tvrdé dřevo, ideálně buk

Max. točný průměr: 55 cm

Vnitřní délka: 110 cm

### Vnější rozměry:

Šířka: 120 cm

Výška: 125 - 155 cm

Hloubka: 100 cm

Hmotnost: 115 kg

### Rozměry topeniště:

Šířka: 120 cm

Hloubka: 35 cm

Výška: 30 cm

### Technické parametry grilovací jehly:

Délka: 131 cm

Rozměry bodců: 13x38 cm, větší 20x38 cm

**První pravidlo:** Sele má nejlepší maso u váhy kolem 30-40 kg, pokud máme prase menší, může být samá kost a masa je tak velmi málo. Větší prasátko má zase moc tuku a většinou je i starší a tak nemá tu správnou šťavnatost.

**Druhé pravidlo:** Je nutné maso napíchat injekcemi s náplní oleje a grilovacího koření.

### Nálev na napíchní selat:

- 2 l vody
- 1 lžice pepře
- 1 lžice mletého kmínu
- 1 lžička červené papriky
- 1 lžička červené pálivé papriky
- 1 vrchovatá lžice soli (na 1 kg masa cca 2 g soli)

Nálev se nechá projít varem a po vychlazení se napichuje maso velkou injekční stříkačkou s jehlou. Nesmí se zapomenout nálev po vychladnutí přecedit přes jemný cedník nebo plátno!!! Tento recept lze použít i při pečení kuřat, krůt..., drůbež obecně nakládáme jeden den předem.

**Třetí pravidlo:** Sele je třeba naložit 4-5 dnů dopředu, před samotným grilováním, do láku a uložit ho do chladného místa, nejlépe studeného sklepu, či speciální chladicí komory, kde je teplota mezi 8-10 °C.

**Čtvrté pravidlo:** Maso grilujeme na mírném ohni 10-15 hodin. Můžeme vše urychlit tak, že sele důkladně obalíme minimálně do tří vrstev alobalu a pak je zprudka (utopené v ohni) grilujeme cca 2 hodiny. Pokud nám někde alobal prohoří, musíme ho opět přebalit. Po dvou hodinách alobal odstraníme a pak již jen dopékáme kůrčičku.

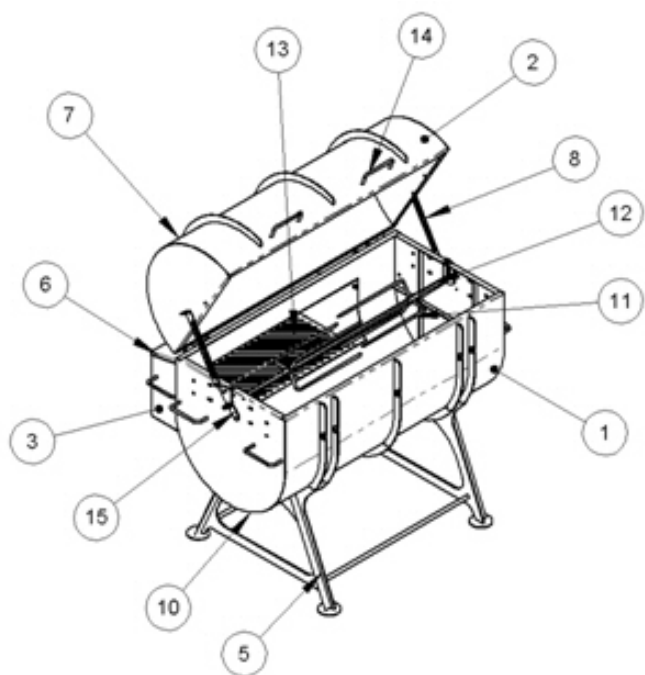
### Recept na 5 l nálevu na potírání:

- 2 l oleje
- 1,5 l vody
- 1,5 l piva
- 4-6 ks stroužků česneku
- 4 polévkové lžice grilovacího koření
- 4 polévkové lžice hovězího vývaru (v prášku)
- 1 polévková lžice sójové omáčky
- 1 polévková lžice vegety

**Páté pravidlo:** Čerstvě napíchnuté sele necháme mírně opéct do napnutí kůže, pak kůži nařízeme na všech místech selete do pravidelných kosoúhelníků, potíráme olejovým lákem s grilovacím kořením a hlavně dohlédneme na pravidelné točení selátka kolem své osy a to co nejmaleji.

**Šesté pravidlo:** Nejlépe se potírá grilované maso větvičkami jalovce, selátko tak získá příjemnou vůni.

## Gril G 55 na prasata, selata, jehňata, gyros, steaky



1. Vana grilu
2. Víko grilu
3. Topeniště
- 4.
5. Noha grilu
6. Víko topeniště
7. Průduch

8. Aretace víka
- 9.
10. Odtoková trubka tuku
11. Trojramenná vidlice
12. Otočná jehla
13. Rošt topeniště
14. Madlo víka
15. Zajišťovací vidlička

