

# Gigantyczny szaszłyk Z GRILLA!

## GIGANTYCZNY SZASZŁYK

czyli 5 kg mięsa na rożnie  
obrotowym

## ZESTAW RÓŻNA OBROTOWEGO

pyszne i soczyste mięso  
za każdym razem



## SKŁADNIKI NA PIERŚ Z KACZKI Z GRILA

- 1,5 kg mięsa z kurczaka (piersi lub udka bez kości)
- 1,5 kg karkówki wieprzowej
- 1 kg wołowiny (antrykot, rostbef, rozbratel, łata)
- 1 kg boczku (wędzony lub surowy)
- 5 dużych cebul
- ½ szklanki oleju rzepakowego
- 1 łyżka soli + do cebuli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżka słodkiej papryki
- kilka gałązek świeżego rozmarynu i tymianku



## 1 WSZYSTKIE RODZAJE MIĘSA POKRÓJ

na plastry o grubości 1-1,5 cm i natrzyj olejem. Wymieszaj przyprawy i dopraw nimi dokładnie mięso. Możesz to robić partiami, np. najpierw wołowina, boczek, wieprzowina itd. Cebulę obierz, pokrój w grube plastry i oprósz solą. Doprawione mięso układaj warstwami w szklanym naczyniu. Pomiedzy warstwy mięsa włóż plastry oprószonej solą cebuli, gałązki tymianku i listki rozmarynu. Przykryj naczynie i odłóż na noc do lodówki.

## 2 ZAMARYNOWANE MIĘSO

naprzemiennie nabijaj na pręt różna. Co 2-3 kawałki mięsa włóż gruby plaster cebuli, całość zabezpiecz szpikulcami.

## 3 KORZYSTANIE Z ROŻNA W GRILLU GAZOWYM

wyciągnij ze środka górną półkę oraz ruszta. Na środkowych aromatyzatorach połóż stalową brytfanę, włóż do niej kilka plasterków cebuli, zioła i zalej 1 szklanką wody, piwa czy soku jabłkowego. Odpal boczne palniki grilla, ustaw je w pozycji medium i nagrzej grill do temperatury 200°C.

Następnie wyłącz dolne palniki, zamontuj rożen na grillu. Uruchom silnik obracający rożnem, odpal tylny palnik różna i nastaw go na maksymalną moc. Jeżeli Twój szaszłyk jest tak duży jak nasz i całość nie mieści się na szerokość tylnego palnika, możesz odpalić dolny, boczny palnik i ustaw go na minimum. Dzięki temu mięso upiecze się równomiernie a w chłodniejsze dni, dodatkowe źródło ciepła pozwoli utrzymać Ci temperaturę wewnątrz grilla.

## 5 GRILLOWANIE 5 KG

zająłoby nam prawie 3 godziny. Ponieważ na czas grillowania ma wpływ kilka czynników zewnętrznych najlepiej sprawdź czy mięso jest gotowe używając termometru błyskawicznego. Szaszłyka możesz zdjąć z rożna w całości i podać dużej grupie gości na jeden raz. Możesz również odcinać kawałki upieczonego mięsa, a resztę zostawić na grillu, zmniejsz tylny palnik do minimum i co jakiś czas możesz posmarować mięso sosem który podczas grillowania powstał w brytfannie.

## 6 SMACZNEGO

Kaczkę pokrój w plastry i podawaj z mieszanką ulubionych sałat, śliwkami i lampką czerwonego wina.

## ZESTAW ROŻNA OBROTOWEGO

INDEKS: 60522

Uniwersalny zestaw rożna to doskonała opcja dla posiadaczy grilli fabrycznie niewyposażonych w rożno obrotowe. Zestaw zawiera stalowy pręt o długości 100,3 cm z możliwością przedłużenia o kolejne 15,2 cm, stalowe kolce oraz elektryczny silnik służący do obracania rożna. Zasilany prądem 230V. Zalecany do modeli grilli Baron 440, Signet 40, Crown 440.



## RĘKAWICE SKÓRZANE

INDEKS: 60528

W rękawicach skórzanych z łatwością przeniesiesz rozgrzany żeliwny garnek, brytfannę czy stojak na kurczaka. Im częściej ich używasz tym lepiej dopasowują się do Twoich dłoni. Pięciopalczałość zapewnia pewny chwyt. Rękawice wykończone są stylowymi niebieskimi akcentami oraz logiem Broil King.



## BRYTFANNA ZE STALI SZLACHETNEJ

INDEKS: 63106

Uniwersalna brytfanna do grillowania ze stali szlachetnej, która doskonale sprawdzi się do grillowania zarówno warzyw jak i mięs. Świetnie sprawdzi się również do nawilżania potraw, wystarczy postawić ją na aromatyzersze bezpośrednio pod grillowaną porcją mięsa oraz zalać marynatą, sokiem, winem lub piwem. Może też posłużyć do wyłapywania skapujących tłuszczu i soków z żeberk ustawionych na stojaku. Zaokrąglone narożniki ułatwiają nabieranie oraz czyszczenie brytfanny.



**ZASKOCZ WSZYSTKICH  
GIGANTYCZNYM  
SZASZŁYKIEM  
Z GRILLA.**

**WIĘCEJ PRZEPISÓW  
BROILKING.PL/PRZEPISY**

**Broil King**  
Great Barbecues Every Time