

# Mięso mielone

Dodany przez patryshia

Zwykło się traktować mielone jako mięso gorszego gatunku. Nieśłusznie, można bowiem przyrządzić z niego wiele atrakcyjnych posiłków i to nie tylko powszednich. Przy odrobinie wyobraźni i średnich umiejętnościach kulinarnych da się z mielonego wyczarować pyszne danie, którym oczarujemy gości. Wszyscy przywykliśmy jadać kotlety mielone z mięsa wołowo-wieprzowego. Przyrządzane w domu są rzeczywiście bardzo smaczne - lubią je dorośli, i dzieci /zwłaszcza niejadki, bo nie trzeba się zbyt wiele napracować przy ich gryzieniu/. Cóż jednak mają robić osoby, które lubią mielone, ale z powodu różnych dolegliwości przewodu pokarmowego są skazane na białe mięsa? Trzeba po prostu zemleć kawałki, cielęciny czy kurczaka i z nich przyrządzić klopsiki lub kotlety. Ostatnimi czasy coraz częściej można kupić w sklepach drobiowych mielone z indyka. Jest równie delikatne jak cielęcina i znakomicie nadaje się na potrawy dietetyczne. Mięso mielone ma jeszcze jedną niewątpliwą zaletę; jest tańsze, ponieważ jego masę zwiększamy przez dodanie bułki czy ryżu. Poza tym łatwo je rozdzielić na mniejsze porcje, by starczyło na dłużej. Ponadto kotlety mielone doskonale smakują na zimno. Na mielonym poznali się też Amerykanie, których symbolem kulinarnym są hamburgery.

