

Chinkali z grilla – gruzińskie pierożki w nowej letniej odsłonie

Chinkali to tradycyjne gruzińskie pierożki w kształcie sakiewek z charakterystycznym zgrubieniem na szczycie, które służy jako uchwyt podczas jedzenia. Klasyczne chinkali zawierają soczyste nadzienie mięsne z dodatkiem aromatycznych ziół i przypraw. Tradycyjnie są gotowane w wodzie, jednak w ostatnich latach zyskała na popularności ich grilowana wersja.

Grillowanie [chinkali](#) to stosunkowo nowa technika, która pojawiła się w Gruzji w latach 90. XX wieku, gdy lokalni szefowie kuchni zaczęli eksperymentować z tradycyjnymi potrawami. Początkowo traktowana jako kulinarna ciekawostka, szybko zyskała uznanie dzięki wyjątkowemu smakowi, jaki nadaje pierożkom kontakt z żarem. Grilowane chinkali różnią się od klasycznych przede wszystkim teksturą – mają chrupiącą, lekko przypieczoną skórę, która kontrastuje z soczystym wnętrzem.

Sekret udanych chinkali z grilla: Kluczem do sukcesu jest odpowiednia grubość ciasta – zbyt cienkie pęknie podczas grilowania, zbyt grube będzie niesmaczne. Optymalna grubość to około 2-3 mm.

Formowanie i nadzienia chinkali na grilla

Technika formowania chinkali przeznaczonych na grill wymaga szczególnej uwagi. W przeciwieństwie do gotowanych, grilowane chinkali potrzebują:

- **Mocniejszego zagniecenia fałdek** – minimum 18-20

- zakładek, które muszą być szczelnie zamknięte
- **Bardziej zwartego nadzienia** – z mniejszą ilością płynu, by zapobiec wyciekaniu podczas grillowania
 - **Delikatnego posmarowania oliwą** przed położeniem na ruszcie

Najpopularniejsze warianty nadzienia chinkali z grilla to:

1. **Baranina z tymiankiem i granatem** – klasyczne gruzińskie połączenie, które doskonale komponuje się z aromatem grilla
2. **Wołowina z kolendrą i kuminem** – intensywne, wyraziste nadzienie
3. **Wieprzowina z czosnkiem i adżiką** – pikantna wersja dla miłośników ostrych smaków
4. **Grzyby z ziołami** – wegetariańska alternatywa, szczególnie popularna w sezonie grzybowym

Grillowane chinkali najlepiej smakują z sosem jogurtowym z miętą lub tradycyjnym gruzińskim sosem tkemali z zielonych śliwek.

W naszej firmie Multi Cook specjalizujemy się w produkcji mrożonych półproduktów najwyższej jakości. Nasze wyroby tworzymy według tradycyjnych receptur, używając wyłącznie starannie wyselekcjonowanych składników, aby zapewnić autentyczny smak i najwyższą jakość.

Praktyczny przewodnik przygotowania chinkali z grilla

Składniki i proporcje na idealne ciasto do chinkali na grilla

Podstawą udanych chinkali z grilla jest odpowiednio przygotowane ciasto, które musi być jednocześnie elastyczne i wytrzymałe na wysokie temperatury. **Optymalne proporcje** to:

- 500 g mąki pszennej typu 650
- 250 ml ciepłej wody
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka oliwy z oliwek

Ciasto na grillowane chinkali powinno być nieco gęstsze niż na tradycyjne, gotowane chinkali. *Dodanie oliwy zwiększa elastyczność i zapobiega przywieraniu do rusztu.* Wyrabiaj ciasto około 10 minut, aż stanie się jednolite i sprężyste. Po wyrobieniu owiń je folią spożywczą i odstaw na minimum 30 minut.

Przygotowanie różnych rodzajów nadzienia

Nadzienie mięsne klasyczne:

- 500 g mielonej wołowiny (najlepiej z łopatki)
- 100 g tłuszczu wołowego
- 2 cebule drobno posiekane
- 4 ząbki czosnku
- 1 pęczek świeżej kolendry
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego
- Sól i świeżo mielony pieprz

Sekret soczystego nadzienia tkwi w dodaniu odpowiedniej ilości płynu – około 100 ml bulionu lub zimnej wody wymieszanej z mięsem. Dla wersji grillowanej warto dodać więcej tłuszczu niż w tradycyjnej recepturze.

Nadzienie wegetariańskie:

- 300 g pieczarek
- 150 g tofu
- 1 bakłażan
- 2 cebule
- Świeża kolendra i estragon
- Przyprawy: kurkuma, kminek, czarnuszka

Warzywa należy podsmażyć na patelni z odrobiną oleju, aby

odparować nadmiar wody. To kluczowe dla chinkali grillowanych, gdyż zbyt wilgotne nadzienie może rozerwać ciasto podczas grillowania.

Techniki grillowania zapewniające soczystość

Optymalne temperatury grillowania:

- Grill węglowy: 180-200°C
- Grill gazowy: średni płomień (około 190°C)
- Grill elektryczny: 185°C

Przed umieszczeniem chinkali na grillu, **posmaruj ruszt olejem** lub użyj specjalnej maty grillowej. Czas grillowania wynosi około 3-4 minuty z każdej strony. *Kluczem do sukcesu jest niezbyt wysoka temperatura* – zbyt intensywny żar spowoduje przypalenie ciasta, zanim nadzienie się zagrzeje.

Aby zachować soczystość, warto przed grillowaniem delikatnie posmarować chinkali oliwą z dodatkiem czosnku i ziół. Podczas grillowania nie przekłuwaj chinkali – spowoduje to wyciek soków.

Sosy i dodatki do grillowanych chinkali

Klasyczne sosy:

- [Sos](#) jogurtowo-miętowy: jogurt grecki, świeża mięta, czosnek, sól
- Sos [adżika](#): pomidory, papryka, czosnek, kolendra, ostra papryka
- Sos czosnkowy: jogurt, czosnek, koperek, sól

Idealne dodatki to świeże warzywa, takie jak pomidory, ogórki i czerwona cebula skropione sokiem z cytryny. Doskonałym uzupełnieniem będzie również grillowana papryka i bakłażan.

Grillowane chinkali najlepiej podawać bezpośrednio po

przygotowaniu. Jeśli konieczne jest przechowanie, umieść je w szczelnym pojemniku w lodówce (maksymalnie do 48 godzin) i odgrzej na grillu przez 2-3 minuty z każdej strony lub w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez około 10 minut.