

Vybíráme hovězí a vepřové maso



1. Hovězí maso

Zadní polovina hovězího:

Svíčková – její silnější konec (palec) se hodí **na pečení, dušení, minutky i steaky**. Ze střední části připravíte fantastické **bifteky** a ze špičky **medailonky a soté**.

Roštěnec – jak už název napovídá, používáme jej **k přípravě roštěnek, na dušení, grilování, pečení, na minutky**. **Nízký roštěnec** se hodí **k přípravě rostbífů**. **Vysoký roštěnec** má poněkud tužší maso, a proto jej používáme **k pečení v celku**.

Kýta – hovězí kýtu můžeme rozdělit na několik částí: **Špička** představuje nejkvalitnější část kýty, jde o jemné a šťavnaté maso. Mladá špička se hodí **na minutky**, můžeme ji **vařit, péct, dusit i grilovat**.

Květový šál (pravý ramsteak) nachází široké uplatnění při **pečení, dušení i grilování**. **Spodní a horní šál**, jehož součástí je i falešná svíčková, podšál, malý a velký ořech – dobře uleželý se hodí **na bifteky**.

Falešná svíčková je poněkud tužší, ale **vhodná k dušení, pečení i grilování**. Ze šálu můžete připravit vynikající **rolády a závitky, pečené i grilované řízky**. **Zadní kliška o ohánka** má šťavnaté maso s větším množstvím šlach. Připravují se z něj **vývary a guláše**.

Bok a pupek má všestranné využití při **vaření, mletí, na guláše**.

Přední polovina hovězího:

Plec – také plec dělíme na několik částí: **Kulatá plec (falešná svíčková)** se používá na **grilování, vaření a dušení**. **Nízká a vysoká plec** má opět široké využití **pro pečení, dušení, vaření**.

Přední kliška – každý labužník dobře ví, že **guláš z klišky** prostě nemá chybu.

Vysoký roštěnec - je tužší než nízký roštěnec. Můžeme jej **vařit, péct i grilovat**.

Krk - na **vaření, guláše i k mletí**.

Žebra, péro - výborné **pro přípravu vývarů a polévek**.

Líčko - opět se hodí **na polévky, ale i na guláše**.

Hovězí vnitřnosti:

Mozek - labužníci si pochutnávají **nadušeném nebo smaženém mozečku**. Připravují se z něj také nejrůznější **pomazánky**.

Jazyk - čerstvý i dušený **se připravuje dlouhodobým vařením**. Chutná s bramborovou kaší, rajskou omáčkou i dušenou zeleninou.

Srdce - také příprava srdce trvá delší dobu. Hodí se **na polévky a vývary**.

Plíce - zpravidla je připravujeme **na kyselo nebo na víně**.

Dršťky - milovníkům **dršťkové polévky** je nemusíme dlouze představovat. Kromě polévky je můžete připravovat také **dušené na paprice a houbách nebo smažené**.

Játra - jsou dosti tvrdá, **mletá se používají do knedlíčků, placek, halušek**

Ledviny - musí se důkladně očistit od močových kanálků. Nejčastěji je připravujeme **dušené**.

Vemeno - ačkoliv je velmi tuhé a jeho příprava trvá dlouho, můžeme ho **vařit, smažit, dusit na paprice**.

2. Vepřové maso

Části vepřového masa:

Kýta - podobně jako u hovězího ji můžeme rozčlenit na: **Vrchní šál**, což je šťavnaté maso **vhodné k dušení a pečení**. **Spodní šál** má libovější maso **na minutky, grilování, pečení i dušení**. **Velký a malý ořech** je nejšťavnatější část kýty. Podobně jako spodní šál se hodí **na minutky, pečení, dušení**.

Panenka - nejjemnější část vepřového. Připravujeme z ní **minutky a medailonky**.

Pečeně (karé) - velmi oblíbený díl vepřového masa. Je křehčí než kýta, příprava je tedy rychlejší. Pečení můžeme **grilovat, opékat, smažit, péct**.

Krkovice - maso prorostlé tukem, šťavnaté, křehké. Využívá se **k smažení, grilování, pečení**.

Plec - tučnější a tužší maso. Hodí se **k pečení, dušení, k mletí, na guláše**.

Bůček - prorostlé maso vhodné **k nadívání, pečení**.

Kolena - připravují se **pečená nebo vařená**.

Hlava - je využívána **k přípravě tlačenek, jitrnic**. Milovníci zabijaček si pochutnávají na **vařené hlavě s křenem**.

Nožičky - mnoho masa na nich nenajdeme, ale jsou nezbytnou součástí **při přípravě rosolů a huspenin**.

Ocásek - podobně jako nožičky se využívá **v rosolech a huspeninách**.

Vepřové vnitřnosti:

Mozek - široké využití **při dušení, smažení, přípravě polévek a pomazánek**

Jazyk - nejznámější pokrm je **vařený jazyk s křenem**. Přidává se **do tlačenek a nářezů**. Lze jej **udit**.

Srdce - součást **tlačenek a nářezů, vařený** se konzumuje s omáčkami.

Plíce - používají se při přípravě **jitrnicového prejtu, kaší, nárypů a zadělávaných pokrmů**

Játra - křehké maso vhodná **minutky**. Uplatní se i při přípravě **pomazánek a nárypů**.

Ledvinky - před přípravou je důležité je důkladně očistit od močových kanálků **Ledvinky s rýží** jsou známé snad každému.