

## Vepřové maso jíme nejvíc

---



### Co nač použít z vepříka?

Na výběr je celá škála kulinářských možností. **Každá část vepřového se však hodí na jinou tepelnou úpravu.**

#### Hlava

Pro vysoký obsah klišových látek a tuku se hodí **na výrobu huspenin, prejtu a tlačenek**. Maso se používá převážně **na ovar nebo ho můžeme udit**.

#### Krkovice

Má dlouhé, nepřilíš silné svaly, mezi nimiž se ukládá tuk. Když ji pečeme, vyškvaří se hodně tuku, takže ztrácí na objemu. **Hodí se ke smažení, uzení nebo do masných výrobků.**

#### Plec (ramínko)

Má více svaloviny, méně tuku a vaziva. Je **vhodná na smažení, pečení i dušení**. Můžeme z ní **připravovat guláše či rolády nebo ji konzervovat**.

#### Koleno

Kolínka se **především vaří** a podávají se ještě teplá **nebo se nakládají a udí**.

## Bůček

Převládá v něm tuk nad svalovinou. **Hodí se k pečení, ale dá se i vařit, dusit, nadívat, marinovat, udit a používá se do klobás a dalších výrobků.**

## Kotlety

Jsou nasekané části pečeně (i s obratly), která zahrnuje páteřní část od krkovic po bederní část. **Kromě klasického pečení se také smaží, dusí nebo grilují.** Mohou se **i udit.**

## Panenka

Jako panenka se označuje zadní, velice šťavnaté maso získané z oblasti bederních a částečně hrudních obratlů. Charakteristickým rysem jsou jemná vlákna. Je křehké, libové a obsahuje mnoho bílkovin. Často se používá **k přípravě dušených pokrmů, báječně chutná se smetanovou omáčkou.**

## Kýta

Tato nejkvalitnější část obsahuje velké svalové celky bez vaziva, tuku a kostí. **Snadno se smaží, dusí, peče, vyrábí se z ní šunka nebo se přidává do klobás.** Chutné jsou **řízky, špízy nebo závitky.**

## Vnitřnosti

Játra, srdce, ledvinky, jazyk, slezina i krev mají velkou výživnou hodnotu díky vysokému obsahu bílkovin, enzymů, vitaminů i minerálních látek. Používají se **k přípravě tlačenek, jitrnic, jelit, paštik, zabijačkové polévky.**

# Jak udělat ten nejlepší řízek?

Řízek s bramborovým salátem často kraluje sváteční tabuli. Ale připravit ho tak, aby byl šťavnatý a křehký, není tak úplně jednoduché.

1. Vybereme vhodné maso. **Nejkvalitnější je vepřová panenka, nejčastěji se však dělají z vepřové kýty** která je finančně dostupnější. Řízek lze připravit **z kotlety nebo z prorostlé krkovic.**
2. Maso **pokrájíme zešikma proti vláknu na zhruba centimetr silné plátky a osolíme**
3. **Poklepat stačí velice lehce, pouze rukou.** Můžeme zlehka vysušit kuchyňskými utěrkami.
4. Obalujeme nejprve v mouce (Nejčastěji se používá hladká, ale někdo preferuje polohrubou nebo i hrubou.). Tu k masu co nejpevněji přitiskneme, zabráníme tím nežádoucímu odlupování trojobalu v průběhu smažení. Dále obalujeme v rozšlehaném vejci. Jako poslední obalujeme ve strouhance, opět co nejvíce přitiskneme. Nejlepší je připravit si strouhanku vlastní, a to bezprostředně před smažením. Ideální jsou nejméně tři dny staré kousky housek, rohlíků a vek.
5. **Řízky smažíme pozvolna ve vyšší vrstvě oleje,** eventuálně s trochou sádla. Pánev můžeme, ale nemusíme, čas od času na chvíli přikrýt. Až maso na povrchu jemně zrůžoví, nebo cca po minutě, otočíme je a dosmažíme z druhé strany.