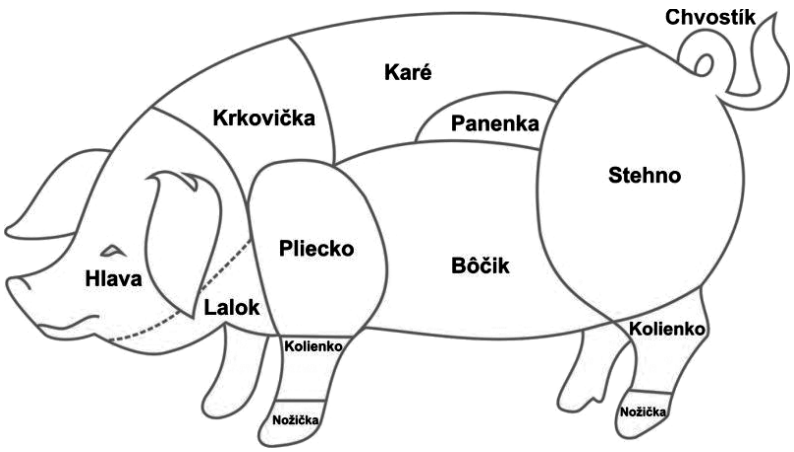
Druhy mäsa a ich použitie - Bravčové mäso :)

Bravčové mäso



1. Hlava
Vhodná na varenie, pre pokrmy v aspiku a do tlačeniek.
2. Lalok
Vhodná na varenie, pre pokrmy v aspiku a do tlačeniek.
3. Pliecko
Vykostené plece sa pečie vcelku alebo sa dusí pokrájané na plátky či na kocky.
4. Predné a zadné kolienko
Na varenie, pečenie, vhodné na prípravu obaru, tlačenky, ale predovšetkým na grilovanie.
5. Krkovička
Mäso na pečenie, dusenie, vyprážanie a rýchle opekanie. Výborné je udené.
6. Karé
Vhodné na pečenie, dusenie, vyprážanie, minútky, grilovanie.
7. Panenka
Minútky a grilovanie.
8. Bok
Na pečenie.
9. Stehno
Pečenie, dusenie, vyprážanie, minútky.
10. Nožičky
Varenie, vhodné na prípravu aspiku, huspeniny, tlačenky, vývaru.

Zdroje

Prevzaté a upravené z:

• **http://www.horka.sk/maso/bravcove.**

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania