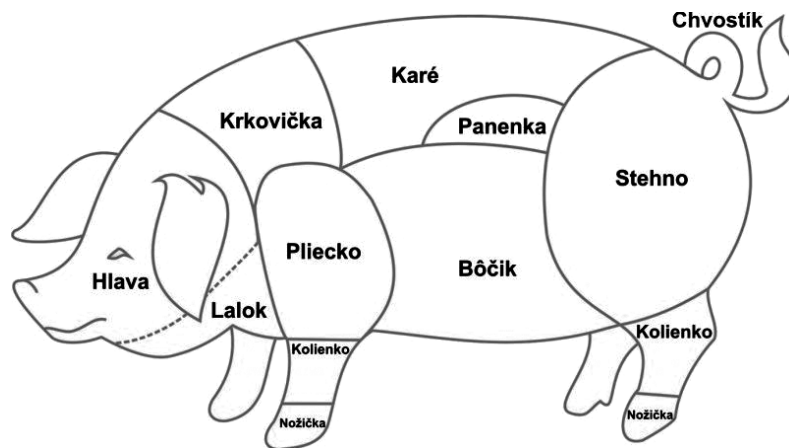


Druhy mäsa a ich použitie - Bravčové mäso :)

Bravčové mäso



1. Hlava

Vhodná na varenie, pre pokrmy v aspiku a do tlačieniek.

2. Lalok

Vhodná na varenie, pre pokrmy v aspiku a do tlačieniek.

3. Pliecko

Vykostené plece sa pečie vcelku alebo sa dusí pokrývané na plátky či na kocky.

4. Predné a zadné kolenko

Na varenie, pečenie, vhodné na prípravu obaru, tlačienky, 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, tlačienky, vývaru.

Zdroje

Prevzaté a upravené z:

- <http://www.horka.sk/maso/bravcove>.