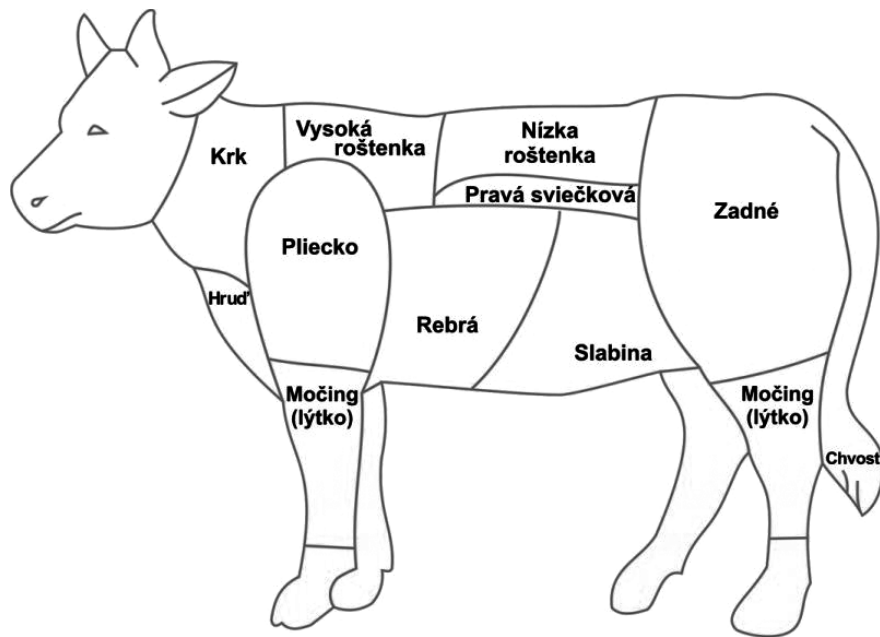


Druhy mäsa a ich použitie - Hovädzie mäso :)

Hovädzie mäso



1. Krk

Varenie, dusenie, na guláš.

2. Plece

Dusenie, pečenie, varenie.

3. Vysoká roštenka

Na pečenie, dusenie.

4. Rebro

Na polievku, varenie.

5. Hrud'

Na polievku.

6. Roštena nízka

Pečenie, dusenie, minútky, grilovanie.

7. Pravá sviečková

Minútky, pečenie, tatársky biftek.

8. Slabina

Na polievku.

9. Zadné

Pečenie, dusenie, opekanie.

10. Močing (lýtko, glejovka)

Z glejovky je vynikajúci guláš, ale môžeme je dusiť napr. na hubách, cesnaku či zelenine, prípadne variť.

11. Chvost

Varenie a polievky.

Zdroje

Prevzaté a upravené z:

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