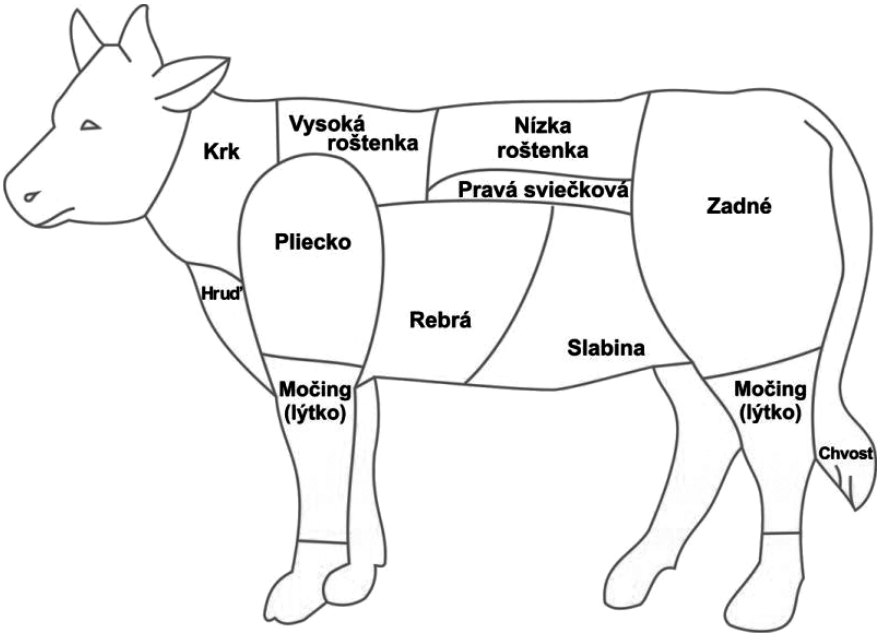
Druhy mäsa a ich použitie - Hovädzie mäso :)

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. Hruď
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.**

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania