

Popolna peka

Kako izbrati goveji kos mesa in ga pripraviti brez napake? Sledite našemu mini vodniku.



FILET MIGNON (PLJUČNA PEČENKA)

Pljučna pečenka, ki leži pod kostmi hrbta, je najboljši del govedine, saj je to meso najmehkejše in najbolj nežno tako po teksturi kot tudi po okusu.

PRIPRAVA: Če ne boste kupili zorjenega mesa, pljučno doma operite, obrišite do suhega in zavijte v kuhinjsko folijo oziroma jo potopite v marinado ter pustite v hladilniku vsaj tri dni. Meso vzemite iz hladilnika dve uri pred uporabo, naoljite, posolite in poprajte, nato postavite na razgreto rešetko, zaprite pokrov žara in popecite zelo na hitro.



SIRLOIN STEJK (ŠIMBAS)

Šimbas, meso, ki se nahaja v ledvenem delu goveda ali v ledjih, je znan po lepo marmorirani strukturi in odličnem okusu. Izberite intenzivno marmoriran kos z lepo razporejenimi svetlejšimi maščobnimi deli po rdeči mišičnini, saj je takšno pečeno meso še posebej polnega okusa.

PRIPRAVA: Mariniranje zrezkov sirloin ni potrebno, okusni so že, če jih natrete samo s poprom in soljo. Položite jih na vročo rešetko in na visoki temperaturi pecite približno 5 minut na vsaki strani za polpresno pečene zrezke.



PRI IZBIRI KOSA FLORENTINCA UPOŠTEVAJTE, DA MORA BITI DOVOLJ DEBEL, DA GA LAHKO MED PEKO POSTAVITE POKONČNO NA KOST.

RIB-EYE (BRŽOLA)

Meso, ki se nahaja na t. i. visokem hrbtu živali, slovi kot ultimativen kralj zrezkov. Z rebrnimi kostmi ali brez vsebuje nekoliko več maščobe kot meso iz spodnjega dela hrbta, zato je še posebej sočno.

PRIPRAVA: Meso vsaj 30 minut pred peko (vendar ne več kot 1 uro) vzemite iz hladilnika in natrite s soljo, poprom in z izbranim rastlinskim oljem. Zunanji maščobni rob pred peko obrežite na pol centimetra, da preprečite plamene. Postavite na vročo rešetko in na visoki temperaturi direktnega ognja pecite približno 3 in pol minute na vsaki strani za srednje polpresno pečeno, kar bržoli najboljše 'pristaja'.



PORTERHOUSE STEJK (FLORENTINEC) IN T-BONE

Slasten florentinec je bogat kos z nizkega hrbta goveda s kostjo in dvema vrstama mesa – ledji in pljučno, pri čemer je kos zadnje večji kot pri zrezku T-bone, to pa je dejansko tudi edina razlika med njima.

PRIPRAVA: Uro pred peko-meso vzemite iz hladilnika in ga pustite, da se ogreje na sobno temperaturo, posolite in poprajte, žar ogrejte na maksimalno temperaturo in meso pecite v zaprtem žaru na visoki vročini, nato ga dokončajte na nižji.



Ko zadiši po rebrcih

Svinjska rebra so, še posebej onkraj luže, pri peki na žaru obvezna jed, ki vse bolj priljubljena postaja tudi pri nas. Pripravite jih za desetko!

- ✓ Slastna bodo tista rebrca, ki jih boste pripravili na enakomerni nizki temperaturi. Temperaturna nihanja namreč meso izsušijo in ga naredijo pustega.
- ✓ Rebra vedno začinite po mesni strani, in sicer tako, da začimbe s prsti čim bolj vtirate v površino.
- ✓ Peko začnite na kostni strani reber, proti koncu pa jih za hrustljivo skorjico obrnite z mesom proti žerjaviči. Pečena so, ko kosti štrlijo iz mesa, meso pa je tako mehko, da ob upognitvi reber razpade.



DELI



SVINJINE