



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Vepřové vnitřnosti

Mezi vepřové vnitřnosti patří:



- Mozeček
- Jazyk
- Játra
- Plíce
- Ledvinky
- Srdce
- Slezina

Mozeček





Mozeček je tvořen
až 60% tuku.
Často je smažený
s cibulkou a vejci
podávaný na chlebu.

Jazyk



Vařený.



Často se podává i jako uzený.

Před podáváním i uzený jazyk povaříme.

Jako maso je velmi jemný a prakticky bez tuku.

Jazyk na česneku



Játra



Mají vysokou výživnou hodnotu, neboť obsahují velké množství vitamínů i minerálů.

Obsahují ale také škodlivé chemické látky, které prase přijalo v krmivu



Použití:

Zabíjačkové pokrmy

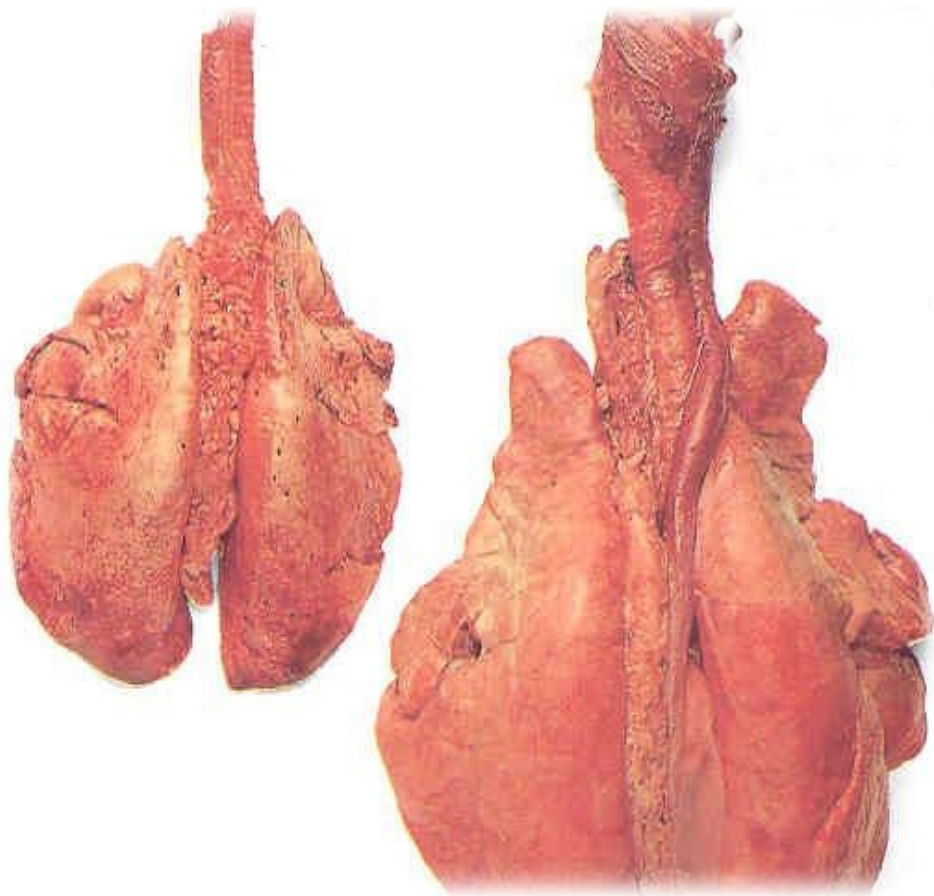
Paštiky

Jako minutky: na
pánvi nebo na grilu

Polévky

Játrové knedlíčky

Plíce



Vepřové plíce samostatně v kuchyni nevyužíváme, jsou méně významnou surovinou, využívanou obvykle při přípravě prejtu, jitrnic a jelit.

Pokud už je samostatně připravujeme, pak na smetaně, vařené nebo dušené

Ledvinky





Musí se správně
a pečlivě vyprat
ve vlažné vodě.

Pokud je
zpracováváme,
obvykle je pokrájíme
na plátky, jejich
obvyklá úprava
je dušením , případně
pečením.



Srdce



Vepřové srdce

má zvláštní, po tepelné úpravě specifickou chuť.



Využíváme ho zejména při výrobě zabijačkových specialit – tlačanky.

Upravujeme jej s plícemi, nebo samostatně na smetaně, slanině a podobně.

Slezina





Vepřová slezina je méně hodnotná část prasete,
a samostatně ji prakticky nepoužíváme.

Obvykle ji zpracujeme při výrobě jitrnic a jelit, nebo jako
přísadu do zabijačkové polévky.



Slezská univerzita v Opavě

Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě

Ústav lázeňství, gastronomie a turismu

Mgr. Alexandr Burda