

Nejlepší druhy steaků

Brisket čili hovězí bok: Pochází z části pod prvními pěti žebry a kvůli svému vysokému obsahu tuku se výborně hodí na dlouhé pečení nebo uzení. Zajímavostí je, že je velmi oblíbený v americkém Texasu, kde má jeho příprava dlouhou tradici.

Hanger steak: Delikátní hovězí veverka pochází ze svalového úponu bránice a bude ozdobou každé grilovací párty. V minulosti si ji řezníci nechávali pro sebe a v obchodech se ani neprodávala. Servíruje se nakrájená na tenké kolmé plátky.

Flat Iron steak: Pochází z hovězí plece a bývá označován jako nejlepší steak vůbec. Vyniká jemnými vlákny a výraznou, šťavnatou chutí. Jeho velkým bonusem je, že bývá levný, ale chuťově se vyrovná populárnějším steakům. Porcuje se opět kolmo na svalová vlákna.

Rib Eye steak: Krásný kus masa z oblasti žeber, jedná se o jeden z vůbec nejlepších a nejpopulárnějších steaků. Nachází se v pohyblivé části zvířete a je ideálně prorostlý tukem, což zajišťuje jeho šťavnatost. Hodí se na rychlé opékání na rozpáleném grilu i na pomalou přípravu při nízké teplotě.

Rump steak: Patří k nejoblíbenějším steakům u nás. Pravý rump steak pochází z květové špičky, což je oblast v horní zadní části hovězí kýty, která není prakticky vůbec namáhaná. Díky tomu je velmi libová, jemná a křehká.

Eye of round steak: Také znám jako falešná zadní svičková. Toto libové a ekonomicky výhodné maso pochází ze zadní nohy krávy a nejlépe chutná propečené na medium rare.

T-Bone steak: Svůj název dostal kvůli kosti ve tvaru písmena T, která jej protíná. První část je tvořena nízkým roštěncem, druhá pravou svičkovou. Díky tomu se jedná o jeden z nejkvalitnějších steaků vůbec. Maso kolem kosti bývá obzvláště šťavnaté.

Skirt steak: Jedná se o dlouhou, plochou část z hovězího pupku, která bývá oceňována kvůli svojí chuti. Má hrubou vláknitou strukturu a kvůli ní bývá steak buď opékán zprudka velmi krátce, nebo naopak dlouho na malém plameni.

Flap steak: Jde o maso přesně ze středu pupku, které je jako dělané pro grilování. Je lehce prorostlé, takže na grilu neztratí nic ze své šťavnatosti. Stejně jako ostatní maso z pupku se krájí na kolmé plátky.

Flank steak: Pochází opět z oblasti hovězího pupku (konkrétně ze slabín), což je vytrénovaný a prorostlý sval. Je vhodný na přípravu vcelku, jedná se o kvalitní maso, které se vám bude na jazyku přímo rozplývat. Nejlépe si jej užijete jako středně propečený steak nakrájený na kolmé plátky. Jeho chuť je natolik vynikající, že k němu nebudete potřebovat žádné omáčky ani dipy.

Svičková: Z nejdražší a nejkvalitnější části hovězího lze po nakrájení přes svalová vlákna vytvořit špičkové steaky nebo medailonky.