

Jak připravit tenké plátky masa



Ingredience **pro 1 osobu**

p.p. Hovězí anebo telecí maso

Obtížnost



Příprava:

0

min

Vaření:

0

min

Odpocinek:

0

min

Cena



1.

Nejprve maso očistíme: odstraníme viditelný tuk a blány...



2.

Maso zabalíme do alobalu a dáme do mrazáku na 1-4 hodiny. Vláčna v mrazničce ztuhnou, což nám umožní snadnější krájení masa...



3.

Ostrým velkým nožem maso krájíme na co nejtenčí plátky, pohybem svrchu dolů...



4.

Plátky masa vložíme do velkého sáčku do mrazničky, mezi dva pláty potravinové fólie anebo pečicího papíru...



5.

Paličkou na maso plátky jemně naklepeme do požadované šířky. Použijeme nejlépe plochou kulatou paličku anebo neostrou hranu paličky, abychom vlákna neponičili, maso by ztratilo svou měkkost...



6.

Naše tenké plátky jsou připraveny k další úpravě. Před samotným zpracováním je necháme při pokojové teplotě.