

Jak správně svázat pečení a rolády



Ingredience **pro**

Obtížnost



Příprava:

15
min

Vaření:

0
min

Odpočinek:

0
min

Cena



1.

Maso položíme na prkénko a nejprve ho očistíme od přebytečného tuku, blan a kostí...



2.

Nyní si připravíme kuchyňskou nit, krátkou na jedné straně a celé klubko na straně druhé. Pracujeme vždy s tou delší částí...



3.

Nit provlečeme nejprve pod masem a pak nad masem...



4.

Dobře svážeme na uzel...



5.

Pokud je maso větší, svážeme jej tak na několika místech...



6.

Stejně pokračujeme po bočních stranách. Dobře utáhneme a uděláme uzel...



7.

Nyní si vytvoříme dostatečně velkou smyčku a u základu ji uchopíme pevně prsty...



8.

Vložíme ruku do smyčky a dvakrát zatočíme, jako kdybychom chtěli procvičit zápěstí, aby se nám obě nitě u základu propletly...



9.

Rukou ve smyčce uchopíme maso...



10.

A smyčku přemístíme na maso...



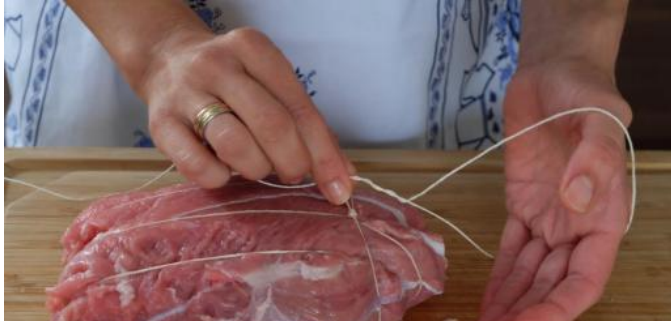
11.

Upravíme ji do požadované pozice...



12.

Pohybem směrem nahoru taháme za nit a uzel dobře utáhneme...



13.

Vytvoříme novou smyčku, obtočíme ji kolem zápěstí...



14.

A přemístíme ji opět na maso o něco dále než tu první. Dodržujeme rozestup zhruba 1,5–2 cm. Dobře utáhneme. Tímto způsobem pokračujeme po celé délce masa...



15.

Nakonec odstříhneme nit a upevníme uzlem...



16.

Naše „klec“ na maso je hotová.