

Správné vykoštění kuřete

Stačí jen ostrý nůž, trocha šikovnosti a z celého kuřete za pět minut připravíte základ na několik jídel: řízky, stehna, kůže na roládu a skelet na polévku. Nebojte se a vyzkoušejte si kuře sami naporcovat.

Suroviny

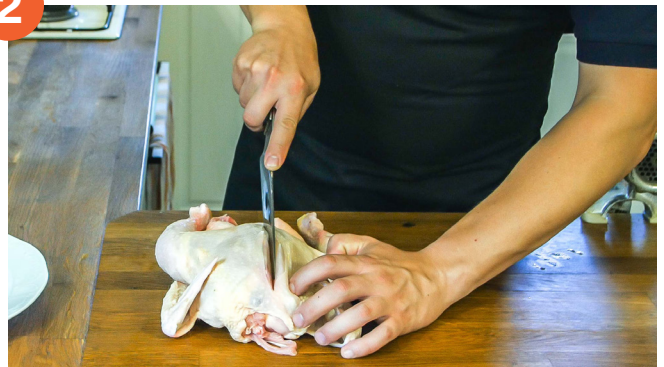
- Kuře vcelku
- Ostrý nůž

1



Kuře omyjeme a položíme na záda. Čím je studenější, tím snadněji se bude krájet. Ostrým nožem jej nařízneme kolem hrudní kosti, takto oddělíme prsní svaly.

2



Maso od hrudníku spíše odškrabujeme, krátkými pohyby nože, abychom si maso zbytečně nepoškodili.

3



Odřezeme všechny svaly, které jsou připojené k hrudnímu koši. Začneme u křídel, pokračujeme směrem ke stehnům. Samotný hrudní koš (skelet) pak vyjeme.

4



Nařízneme kůži a svaly podél stehenních kostí, svaly a kůži z kosti jemně stáhneme směrem dolů a kosti pak vykrotíme z kloubu. Řežeme od konců směrem ke kolennímu kloubu.

5



Odsekne konce křídel a odložíme. Tyto kousky společně se skeletem a kostmi můžete použít na přípravu vývaru.

6



Jak jednotlivé části kuřete použít? Křídla se šťavnatými svaly můžeme ugrilovat. Za samotného kuřete můžeme odříznout prsní řízky, které díky kůži nebudou vysušené. Stehenní řízky mají trochu tmavší maso, krásně šťavnaté a ideální na grilování. Celé kuře můžete použít na roládu.