Jak udělat maso šťavnaté

Někdy je na vině kulinářská chyba, jindy už si špatný kus masa přineseme domů od řezníka. Obvykle se to stává ve chvíli, kdy se chceme předvést před návštěvou a pustíme se do receptu, který nemáme vyzkoušený. Neházejte flákotu do žita, nabízíme několik triků na recyklaci nepovedeného jídla, které ušetří kuchařům a kuchařinkám nervy i finance.

Ze suchého šťavnaté

V zásadě se jedná o **pár jednoduchých triků v mnoha obměnách**, které se dají různě kombinovat. **Prvním z nich je vrátit masu část ztracené šťávy**, a to buď naložením do tekutiny či tuku, nebo jejich dodáním přímo na talíř. **Druhým je rozrušení masa na tenké plátky či na vlákna. A třetím je využití masa ve studené kuchyni.** Pojďme se nyní na jednotlivé finty podívat podrobněji.

1. Vraťte masu šťávu!

Pokud jste z plátků masa neudělali spáleného černého pasažéra, **zkuste je ještě zatepla přelít teplou omáčkou, šťávou z masa nebo vývarem a nechte je v tekutině zchladnout a odležet klidně přes noc** Maso je schopné část tekutiny nasáknout zpět. **Potřebujete-li jídlo podávat okamžitě, připravte k němu rychlou šťávu či omáčku**, která vylepší chuťový vjem pokrmu a dodá mu pocit šťavnatosti.

Stačí podlít výpek trochou vývaru, bílého nebo červeného vína, nechat odpařit alkohol, zjemnit oříškem másla, případně ochutit česnekem, bylinkami nebo naloženým pepřem. Podobnou fintou je použití bylinkového másla, které se rozpustí konzumentům přímo na talíři.

Maso můžete také nakrájet na nudličky nebo kostičky a krátce podusit v chuťově výrazné omáčce

aby se chutě propojily.

2. Pokrájejte maso na plátky nebo vlákna

Málokdo si pochutná na vysušené drůbeži, zato kuřecí nebo krůtí sendvič ke svačině nikoho neurazí. **Maso nakrájejte na tenké plátky nebo rozeberte na vlákna. Přidejte jogurtový nebo majonézový dresing, čerstvou či nakládanou zeleninu** a nikdo nepozná, že se vám původní záměr nevydařil. Stejnou techniku můžete použít i při přípravě salátů, kde se díky správně zvolenému dresinku chybička při vaření snadno ztratí.

3. Zužitkujte maso na něco jiného

Jestliže máte času nazbyt a rádi experimentujete, **vytvořte z vysušeného masa domácí pomazánky nebo paštiky.** První jmenované nezaberou ani tolik času a zužitkujete přitom další zbytky ze spíže. Stačí maso pomlít a přidat například najemno nasekanou cibuli, kyselou okurku, pikantní hořčici, drcený kmín, sůl a pepř.

Itálie počesku

Vysušenou vepřovou pečeni, panenku, případně telecí nebo drůbeží maso můžete přivést k životu v počeštěné variantě italského receptu na vitello tonnato. Vysušené maso nechte přes noc uležet v silném zeleninovém vývaru, do kterého přidejte bobkový list, nové koření a bílé víno. Druhý den nakrájejte na velmi tenké plátky, rozprostřete na velký talíř, zakápněte majonézou z ančoviček a tuňáka a podávejte.

Ani teplá kuchyně na další zpracování vysušeného masa nezanevřela. Nabízí se bezpočet variant pro směs na těstoviny, rychlé rizoto, vaječné omelety nebo zapečené francouzské brambory. **Pomleté maso můžete využít i jako zavářku do polévky nebo z něj vytvořit malé polévkové knedlíčky.** Nastavit jím můžete masové i zeleninové placky nebo nádivku. Tužší hovězí maso rozeberte na vlákna a poduste v bohaté zeleninové omáčce s ci