**Úprava jahňacieho mäsa - delenie**

Jahňacie mäso je biele, jemnozrnné a ľahko stráviteľné. Najlepšie mäso z jahniat

je v mesiacoch február a marec. Jahňacie mäso na rozdiel od kozľacieho má tuhšiu konzistenciu, viac vyvinuté svalstvo a svetlejšie zafarbenie. Pre svoju výživnosť a ľahšiu stráviteľnosť sa používa v diétnom stravovaní.

**Rozdelenie**: delíme ho na prednú a zadnú časť.

**Predná časť**:-

- plece,

- hruď,

- krk.

**Zadná časť**:

- stehno,

- chrbát.

Predná časť sa najčastejšie pripravuje dusením, zaprávaním, ale aj vyprážaním.

 

1.pliecko,

2.bok,

3.stehno,

4.karé,

5.rebrá,

6.špička,

7.krk,

8.hruď.

 **Použitie jednotlivých častí jahňacieho mäsa**

**Jahňacie mäso** je ľahko stráviteľné a diétne mäso. Má tuhšiu konzistenciu.

**Zadnú časť** prevažne upravujeme: pečením,

 plnením (žemľovou alebo mäsovou plnkou).

Pri úprave pečením chrbta a stehien sa ako pri baraňom mäse nazýva „baroň“. Pri príprave pokrmov z jahňacieho mäsa musíme venovať náležitú pozornosť aby sa aspoň čiastočne odstránil špecifický zápach. Na jeho eliminovanie sa používa muškátový kvet.

**Z vykostených stehien** a chrbta sa pripravujú rezne, filé, medailóniky na šampiónoch,

s hydinovou pečeňou, s hľuzovkami, vyprážané, dusené na víne, so zeleninou a podobne. Týmto spôsobom upravujeme aj rebierka a kotlety.

**Prednú časť** najčastejšie upravujeme dusením, zaprávaním, ale aj vyprážaním. Predné mäso pred vyprážaním najprv nakrájame na kúsky – porcie, blanžírujeme a vychladnuté obalíme

v múke, vajciach, strúhanke a vyprážame.

Na jahňacie mäso používame menšie množstvo tuku, lebo pri tepelnej úprave sa uvoľní

z mäsa vlastný tuk (loj). Pokrmy pripravované z tohto mäsa sa podávajú vždy horúce, lebo loj rýchlo tuhne.

**Pečené jahňa:**

**suroviny**: zadné mäso, maslo, údená slanina, hladká múka, vývar z kostí,

**postup**: očistené, umyté, osušené mäso nasolíme a položíme vrchnou časťou do pekáča. Pridáme na kocky pokrájanú slaninu, maslo, podlejeme trochou vriacej vody a pečieme v rúre dozlata. Potom mäso obrátime a za častého polievania vlastnou šťavou pečieme dozlata

a domäkka. Upečené mäso vyberieme, šťavu vydusíme na tuk, zaprášime múkou, opražíme, zalejeme vlažným vývarom, dôkladne rozmiešame, dobre prevaríme a scedíme. Upečené jahňa porciujeme tak, že jeden kúsok odkrojíme zo stehna a jeden z chrbta. Položíme na teplý tanier a polejeme šťavou.

 