

# To nejlepší z vepřového masa.

## 2. Plec

Ideální na pečení a dušení, výborná na guláš, sekanou nebo na gril.

- vepřová plec bez kostí, mēlněná vepřová plec, vepřový guláš

## 1. Krkovice

Ideální na pečení, grilování či steaky, výborná i na rolády.

- vepřová krkovice s kostí, vepřová krkovice bez kostí, uzená krkovice bez kostí

## 9. Špička boku

Ideální na pečení i na gril.

## 8. Bok

Ideální na pečení, rolády nebo uzení, na gril.

- anglická slanina, vepřový bok s kostí, vepřový minutkový bok

## 3. Hřbetní sádlo, špek

Ideální na škvaření.

- vepřové sádlo bez kůže, vepřové sádlo na škvaření – krájené

## 4. Pečeně, kotleta

Ideální na pečení, gril, na steaky nebo minutky.

- vepřová pečeně bez kostí – plátky, vepřová pečeně – kotlety

## 5. Kýta

Ideální na řízky, steaky, na grilování či uzení, vhodná i na minutky.

- vepřové řízky, vepřové medailonky, pražská uzená kýta

## 6. Panenská svičková

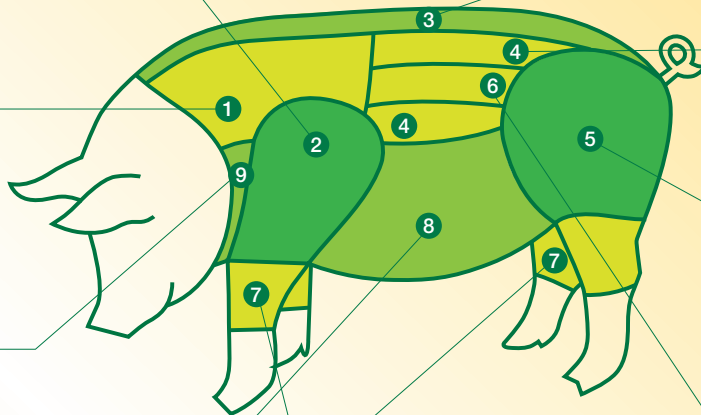
Ideální na steaky nebo medailonky, výborná i na řízky a minutky.

- panenská svičková

## 7. Kolen – zadní a přední

Výborné na pečení nebo na dušení, ideální na ovar.

- grilovací koleno, vepřové koleno z kýty, uzené koleno



# To nejlepší z hovězího masa.

## 3. Nízký roštěnec

Ideální na steaky a gril.  
- hovězí roštěná plátky,  
hovězí roštěná  
k rychlé přípravě

## 2. Vysoký roštěnec/podplečí

Vhodný na omáčky,  
dušení nebo pečení.  
- hovězí přední bez kosti,  
krk – podplečí

## 1. Krk

Ideální na dušení a guláš.  
- hovězí přední bez kosti,  
krk – podplečí

## 12. Hrudí bok

Ideální na vaření a dušení.  
- hovězí hrudí bez kosti

## 11. Plec

Výborná na omáčky,  
dušení, rolády a hovězí guláš.  
- hovězí guláš, hovězí zadní z plece

## 4. Svičková

Ideální na steaky i na gril.

## 5. Kýta – květová špička

Ideální na dušení, rolády.  
- hovězí plátky na minutky

## 6. Kýta – vrchní a spodní šál

Maso z vrchního šálu je  
ideální na rolády, pečení,  
maso ze spodního šálu na  
vaření a dušení.  
- hovězí zadní bez kosti – kýta  
hovězí nudličky

## 7. Kýta – ořech

Vhodná na rolády a omáčky.  
- hovězí zadní bez kosti – kýta,  
hovězí plátky

## 8. Bok/pupek

Ideální na vaření a dušení.

## 10. Hovězí kliška

Výborná na guláše a omáčky.  
- hovězí kliška

## 9. Hovězí přední s kostí

Ideální na polévky, nebo omáčky.  
- hovězí přední s kostí

