



Námi stařené  
**hovězí**  
**maso...**

RESTAURACE  
U BOHUSLAVŮ

# NÁMI STAŘENÉ HOVĚZÍ MASO...

HOVĚZÍ HŘBETY KE STAŘENÍ ODEBÍRÁME VÝHRADNĚ  
Z ČESKÝCH CHOVŮ A MASNÝCH PLEMEN

Pro milovníky hovězích steaků jsme připravili opravdovou lahůdku v podobě suchého zrání (staření) hovězích hřbetů. Určitě jste si všimli naší nové speciální lednice DRY AGER, ve které masa staříme, a na ní uvedené informace z jakého plemene jsou a jak dlouho probíhalo či probíhá suché zrání. Celý proces staření vyžaduje pečlivost a především trpělivost. Aby byl proces co nejefektivnější, měly by se dodržet tyto tři zásadní parametry.

Maso se staří při teplotě 1-2 °C

Vlhkost vzduchu se pohybuje kolem 80%

Vždy má být zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu



Z naší zkušenosti je potřeba maso nechat zrát alespoň 14 dní, abychom docílili výraznější chuti a větší křehkosti. My jsme se rozhodli tyto hovězí hřbety stařit okolo 30 dní i za předpokladu větší zrátovosti. Nicméně finální chuť takto vyzrálého steaku je opravdovou delikatesou a výsledek stojí rozhodně za to.

Po dokončení suchého zrání maso vykostíme a zbavíme oschlých krajů. Část připravíme na jednotlivé porce a část ponecháme ve větších kusech, které se zavakuují a vloží zpět do lednice. Maso zde dále zraje tzv. „mokrým“ zráním, které samozřejmě kvalitu masa ještě zvýrazní.

VŠECHNY STEAKY SE PŘIPRAVUJÍ V TEPELNÝCH ÚPRAVÁCH:  
RARE, MEDIUM, WELL DONE

200 g Steak z nízkého hovězího roštěnce | 449,-

300 g Steak z vysokého hovězího roštěnce | 549,-

steaky podáváme s pepřovou omáčkou, rukolovým salátkem a rozmarýnovými bramborami Grenaille (přílohu i omáčku si můžete změnit dle všeho přání)

No a nyní nezbývá nic jiného, než popřát dobrou chuť...

RESTAURACE  
U BOHUSLAVŮ