

# **Fígl starých Vietnamců zajistí okamžité změknutí masa. Díky jediné ingredienci bude skvěle šťavnaté**

---

 [aazdravi.cz/figl-starych-vietnamcu-zajisti-okamzite-zmeknuti-masa-diky-jedine-ingredienci-bude-skvele-stavnate](https://aazdravi.cz/figl-starych-vietnamcu-zajisti-okamzite-zmeknuti-masa-diky-jedine-ingredienci-bude-skvele-stavnate)

Tereza Vojáčková

25. 6. 2023

Křehké a šťavnaté maso je potěšením pro vaše chuťové buňky. Dopřejte si takto chutné maso díky triku, který je naprosto jednoduchý.

Hovězí maso je tužší a při konzumaci bývá náročné na žvýkání. Většina receptů, kde s tímto masem budete pracovat, počítá s marinováním masa. Díky tomu maso změkne ještě před tepelnou úpravou.

## **Maso zůstane křehké**

---

Jedlá soda je oblíbený pomocník nejen v kuchyni a její využití je velmi široké. V tomto případě pomůže masu změknout, aby po finální úpravě bylo křehké a šťavnaté.

Jedlá soda zvyšuje pH masa při marinování. Díky tomu se bílkoviny hůře vážou a maso zůstane křehké. Proces je spíše znám jako sametování a můžete ho provést nejen za pomoci jedlé sody, ale i kukuřičného škrobu. Potření jedlou sodou můžete využít na všechny druhy mas vyjma ryb.

Pokud se rozhodnete sodu vyzkoušet, tak omytý kus masa potřete jedlou sodou ze všech stran a nechte 15 minut až 3 hodiny v lednici. Maso nechte odpočívat v uzavíratelném pytlíku, nerezové nebo skleněné nádobě. Délka doby, po kterou nechat kusy masa marinovat, se odvíjí od jejich tloušťky. Pokud budete připravovat steaky, doporučuje se nechat je takto potřené v lednici alespoň 1 hodinu.

Poté sodu z masa opláchněte, osušte a následně můžete okořenit a vařit či opékat jako obvykle. Soda se z masa po marinování musí smýt, aby nedodala masu nepříjemnou chuť. Z důvodu následného

omývání není vhodné potírat ryby, neboť by se vám maso v tomto kroku rozpadlo pod rukama.



*Foto: Shutterstock*

## **Sametování**

---

Na steaky je možné použít jedlou sodu nejen k sametování, ale zároveň ji nechat jako součást marinády. Na marinádu použijte necelou čajovou lžičku jedlé sody, worcester omáčku, sójovou omáčku, balzamikový ocet a čerstvý česnek. Steaky nechte odpočívat v lednici 1 hodinu a následně prudce opečte.

Pokud nechcete maso potírat, ale připravit roztok z jedlé sody, tak budete potřebovat na každých 350 g masa 1 čajovou lžičku jedlé sody a ½ šálku vody. Další postup je stejný jako u potírání. A opět ani zde nezapomeňte na opláchnutí masa po jeho vyjmutí ze sodného roztoku.

*Foto: Shutterstock, zdroje: Armand Hammer, Tasting Table*