

Kuidas tükeldada parti

RAGNE VÄRK



Eemaldage suletüükad tangidega.



Lõigake terava noaga parditiib ja -koib kere küljest lahti. Proovige leida luu ühenduskoht, sealt on lihtsam noaga lõigata.



Eemaldage rinnafilee, lõigates noaga piki rindkere luustikku. Proovige lõigata võimalikult luude lähedalt, et vähem liha kere külge jääks.

HÜVA NÕU

Mahlase pardifilee küpsetamine

- Pardifileed küpsetades lõigake alati naha peale ristlõigetega sooned, et liigne rasv nahast kätte saada.
- Pardifilee praadimist alustage alati külmal pannil (soovitavalt malmpann), nahapool allapoole.
- Ärge kunagi küpsetage parti temperatuuril, mis ületab 150 kraadi, sest vastasel korral jääb liha kuiv. Seevastu võib väga hästi parti küpsetada ka madalamal, 90–150kraadisel temperatuuril.
- Pardi-confit'd tehes aga kuumutage rasv soovitatust alati 20 kraadi kõrgemaks, sest külmad pardikoivad jahutavad sisse pannes rasva maha.

HEIMAR KUUSKLER

peakokk



Leidke näpuga katsudes rinnaku pealt luu ja lõigake noaga piki luud kuni rindkereni.