

**Borjú**

Borjún 3-4 hónapos szopós állatot értünk. Minél világosabb a színe, annál jobb, mert akkor valószínű, hogy tényleg tejen nevelkedett. Ha a húsa sötétpiros, akkor csak azért kínálják borjúként, mert így drágábban értékesíthető, mint marhahúsként. Csak az a bökkenő, hogy a kétféle hús elkészítése különböző! Fontos hát, hogy hozzáértő segítségével vagy megbízható helyen szerezzük be.

Borjúkaraj

Többnyire kicsontozzuk, fehér hártáját késsel behasítjuk vagy lefejtjük, nehogy sütés közben a pecsenye összeugorjon. Egészben vagy szeletben sütjük, grillezzük, esetleg rövid ideig pároljuk.

Borjúszűz

A karajon - pontosabban a csontján - található. A tetején lévő vékony fehér hártát éles késsel lefejtjük, ezután használható. Egészben vagy szeletben, frissen sütjük, grillezzük, esetleg rövid ideig pároljuk.

Borjúcomb

A borjú hátsó lába (a csülök nélkül). Egészben sütvé, valamint szeletben sütvé vagy párolva szokás elkészíteni, de lehet belőle fölcsíkozva tokány is, sőt, darálni való hús is.

Borjúlapocka

A borjú első lába (a csülök nélkül). Egészben szokás sütni, de leginkább párolva, tokánynak, pörköltnek, paprikásnak készítjük el, de darálhatjuk is.

Borjúcsülök

A csülök bőrén maradt szőrszálakat lekapargatjuk (könnyebb, ha előtte leperzseljük) és a pecsétet is levágjuk róla. Egészben sütjük, pároljuk vagy főzzük.

Borjúszegy

A borjú hasa alja. Kapható csonttal illetve anélkül. Egészben sütve, a kicsontozottat töltve szokás elkészíteni.