

Karaj (sertés)



A sertés hátán közepen, a gerincén, mindkét oldalon megtalálható. Többnyire kicsontozzuk, fehér hártyáját késsel behasítjuk vagy lefejtjük, nehogy sütés közben a pecsenye összeugorjon. Egészben vagy szeletben sütjük, grillezzük, esetleg rövid ideig pároljuk. A csontból nagyszerű levest főzhetünk, ez az orjaleves. A rövidkarajban kisebb csont van, és húsa valamivel soványabb, mint a hosszúkarajé.