

A csülök alatti rész. Általában már tisztítva kapni, azaz leperzselve, lekapargatva. A főzéshez többnyire bárdal, hosszában kettécsapjuk, de a legjobb - különösen kellő gyakorlat híján - ha ezt a műveletet a hentesre bízuk. Kocsonya vagy pörkölt készül belőle a legtöbbször.