

# Vepřová panenka Sous-vide

Food category: Pork

Author: Jan Malachovský

Company: Retigo



## Program steps

Preheating: 55 °C

1

Combination

30 %

Termination by time

02:30 hh:mm

56 °C

70 %

| Ingredients - number of portions - 10 |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| Name                                  | Value | Unit |
| Vepřová panenka                       | 1600  | g    |
| Olivový olej                          | 100   | ml   |
| Tymián                                | 0     | pcs  |
| Sůl a pepř                            | 0     | pcs  |

Directions

Maso očistíme a naporcujeme na porce. Vložíme do vakuovacího sáčku a přidáme zbytek ingrediencí. Vložíme do předehřátého konvektomatu.

Po uvaření se maso může šokově zchladit nebo hned grilovat.

Stačí již grilovat z každé strany 2 minuty.