# Moravský vrabec

Cuisine: **Czech**

Author: **Vlastimil Jaša**
Company: **Retigo**

## Program steps

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Hot air | 100 % | Termination by time | 00:10 hh:mm | 190 °C | 100 % | | |
| 2 | Podlej vodou | | | | | | | |
| | Combination | 90 % | Termination by time | 00:45 hh:mm | 140 °C | 80 % | | |

## Ingredients - number of portions - 10

| Name | Value | Unit |
|---|---|---|
| Vepřový bok k.ů. b.k. | 0.75 | kg |
| Vepřová plec k.ů. b.k. | 0.75 | kg |
| Sůl | 0.04 | kg |
| Kmín | 0.01 | kg |
| Česnek | 0.04 | kg |
| Cibule | 0.25 | kg |
| Rajský protlak | 0.03 | kg |

## Directions

Vepřový bůček k.ů. bk a pelc opáchneme a nakrájíme na kousky,vložíme do smaltované GN 60mm vysoké a osolíme ,opepříme ,okmínujeme a promícháme s cibulí,česnekem a rajským protlakem.
Nastavíme si program zhora uvedený ,zvolíme tlačítko Start pro přípravu teploty v komoře a po zvukovém signálu vkládáme do komory.
Pozor:po skončení prvního kroku,Vám konvektomat dá zvukovým signálem a nápisem na displeji upozornění"Podlej Vodou"
Výpečky tedy podlijte vodou nebo pivem a zavřete dveře,konvektomat bude automaticky pokračovat ve vaření.

## Recommended accessories

Enameled GN container