Bramboráčky

Cuisine: **Czech**
Food category: **Side dishes**

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

Program steps

Preheating: 210 °C

1	Hot air	0 %	Termination by time	00:14 hh:mm	195 °C	100 %	

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Brambory očištěné	2	kg
Mléko	0.1	l
Mouka hladká	0.2	kg
česnek	0.04	kg
sůl	0.01	kg
Pepř černý drcený	0	kg
Majoránka	0	kg
Olej	0.08	kg
Vejce	2	pcs

Directions

Opláchnuté a očištěné brambory nastrouháme na jemno,všechen škrob a vodu z něch vymačkáme přes sítko,přidáme všechny ingredience mimo vajec a mouky a spaříme horkým mlékem,pak přidáme vejce a dle potřeby zahustíme moukou či strouhankou.
Retigo Snack tedy speciální GN vymažeme tukem a to nejlépe nástřikem s olejové pistole,lívanečníky naplníme bramborákovým těstem a opět naneseme vrstvu tuku na ně.

Nastaváme si konvektomat dle programu výše uvedeného a po přípravě teploty na komoru vkládáme po zvukovém signálu a nápisu na displeji "Vložte Potravinu", vložíme a smažíme do zlatava.

Recommended accessories

Vision Oil Spray Gun

Vision Snack