

Konfitovaná krkovice v sádle přes noc



Cuisine: **Czech**

Food category: **Pork**

Author: **Vlastimil Jaša**

Company: **Retigo**

Program steps

1	Combination	80 %	Termination by time	00:00 hh:mm	74 °C	40 %	
---	-------------	------	---------------------	----------------	-------	------	--

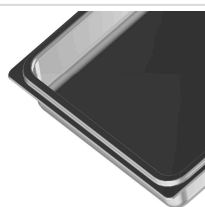
Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Krkovice k.ú.	2	kg
česnek celý	0.1	kg
sůl	0.03	kg
kmín celý	0.01	kg
pepř celý barevný	0	kg
sádlo	2	kg

Directions

Očištěnou a ve vodě oplachlou krkovicí vcelku osušíme, ochutíme solí, kmínem, česnekem a pepřem a vložíme do nereuové Gn 100mm vysoké a zalijeme rozpuštěným sádlem, tak aby maso bylo ponořené. Výše uvedený program si nastavíme v konvektomatu, krkovicí v GN vložíme do komory, avřeme dveře a dáme "Start". Ráno po příchodu do práce budete mít krkovicí krásně měkkou.

Recommended accessories



GN container Stainless steel full