

Moravský vrabec

Cuisine: **Czech**



Author: **xVlastimil xJaša**

Company: **xRetigo**



Program steps

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

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Vepřový bok k.ú. b.k.	0.75	kg
Vepřová plec k.ú. 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

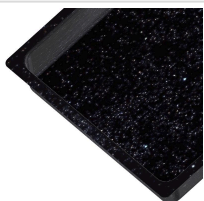
Vepřový bůček k.ú. bk a pelc opáchneme a nakrájíme na kousky,vložíme do smaltované GN 60mm vysoké a osolíme ,opepříme ,okmínujeme a promícháme s cibulí,česnekem a rajským protlakem.

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