

Chřest sous-vide

Cuisine: **Czech**
Food category: **Vegetables**

Author: **Jan Malachovský**
Company: **Retigo**



Program steps

1

Combination

50 %

Termination by time

00:45 hh:mm

63 °C

60 %

Ingredients - number of portions - 10		
Name	Value	Unit
Chřest	2	kg
Máslo	0.2	kg
Šafrán, hlizna	10	pcs
Med	50	g

Directions

Zelený chřest očistíme, a vložíme do vakuovacího sáčku společně s máslem a šafránem. Přidáme sůl pepř a med. Společně zavakuujeme a vložíme do konvektomatu.

Recommended accessories

GN container Stainless steel perforated