Konfitovaná krkovice v sádle přes noc

Cuisine: **Czech**
Food category: **Pork**

Author: **xVlastimil xJaša**
Company: **xRetigo**

Program steps

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

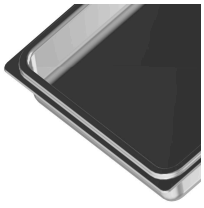
Ingredients - number of portions - 10

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

Recommended accessories



GN container Stainless steel full