Moravský vrabec

Cuisine: **Czech**

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

Program steps

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

Ingredients - number of portions - 10

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