

# Vepřový řízek smažený

Cuisine: **Czech**

Food category: **Pork**

Author: **Vlastimil Jaša**

Company: **Retigo**



## Program steps

|   |         |       |                     |                |        |       |  |
|---|---------|-------|---------------------|----------------|--------|-------|--|
| 1 | Hot air | 100 % | Termination by time | 00:08<br>hh:mm | 230 °C | 100 % |  |
|---|---------|-------|---------------------|----------------|--------|-------|--|

## Ingredients - number of portions - 10

| Name                           | Value | Unit |
|--------------------------------|-------|------|
| Vepřová kotleta nebo plec k.ů. | 1500  | kg   |
| Sůl                            | 0.03  | kg   |
| Hladká mouka                   | 0.08  | kg   |
| Vejce                          | 0.16  | kg   |
| Mléko                          | 0.2   | l    |
| Struhanka                      | 0.16  | kg   |
| Olej                           | 0.06  | l    |
| Rama Combi Profi               | 0.06  | l    |

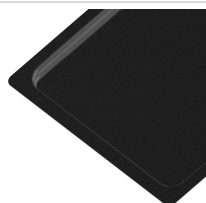
## Directions

Opláchnuté díly vepřové kotlety nebo kýty nakrájíme přes vlákno na plátky, naklepeme je ,na okrajích nařízneme a osolíme. Připravené řízky obalíme v prosáté mouce,rozšlehaných vejcích a strouhance.

Dále je nazbytné pro smažení v konvektomatu nanést i vrstvu oleje a Ramy Combi Profi 1:1 naředěné v olejové pistolí na povrch GN Vision Bake, a na takto připravené GN skládáme řízky obalené v trojobalu jeden vedle druhého. Po té je postříkáme-naneseme vrstvu tuku na ně zhora .

Nastavíme si program zhora uvedený ,zvolíme tlačítko Start pro přípravu teploty v komoře a po zvukovém signálu vkládáme do komory smažíme do zlatova.

## Recommended accessories



Vision Bake



Vision Oil Spray Gun