

Konfitovaná krkovice v sádle přes noc

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

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



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

Recommended accessories

GN container Stainless steel full