

Vepřová plec pečená na česneku

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

Author: **Pavel Gaubmann**
Company: **Retigo**



Program steps

1	 Combination	 75 %	 Termination by time	 01:25 hh:mm	 140 °C	 80 %	
2	 Hot air	 50 %	 Termination by time	 00:15 hh:mm	 190 °C	 90 %	

Ingredients - number of portions - 10		
Name	Value	Unit
Veřová plec	1500	g
Česnek	50	g
Sůl	35	g
Voda	700	ml

Directions

Plec potřeme rozetřeným česnekem, osolíme vložíme do gastronádoby, podlijeme vodou. Dusíme do měka občas přelijeme šťávou, maso nepřikrýváme. Nakonec druhým programem opečeme do zlatova.

Recommended accessories



Enameled GN container