

Vepřový bůček pečený

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



Author: **xVlastimil xJaša**

Company: **xRetigo**



Program steps

1	 Hot air	 100 %	 Termination by time	 00:10 hh:mm	 190 °C	 100 %	
2	 Combination	 90 %	 Termination by core probe temperature	 89 °C	 140 °C	 80 %	
3	 Hot air	 100 %	 Termination by time	 00:15 hh:mm	 210 °C	 100 %	

Ingredients - number of portions - 10		
Name	Value	Unit
Vepřový bok s.k.	2	kg
Sůl	0.05	kg
Pepř berevný	0	kg
Kmín	0	kg
Česnek	0.05	kg
Čerstvé bylinky	0	kg
Cibule	0.25	kg
Pivo tmavé	0.5	l

Directions

Vepřový bůček řádně omyjeme ,vykostíme ,a kůži nařežeme na kostičky poté do masa vetřeme česnek se solí ,kmínem a drceným pepřem dle chuti můžeme i přidat bylinku. Bůček svineme do rolády a smotáme motouzem. Do smaltované GN 40mm vysoké vložíme kosti a cibuli nahrubo nasekanou ,na ně předáme roládu z bůčku ,podlijeme vodou a pivem.

Takto připravenou pečení vložíme do konvektomatu s připravenou teplotou v ně a na program výše uvedený ,v průběhu pečení podléváme vodou a přeléváme výpekem.

Po té z výpeku můžete dle libosti připravit šťávu.

Recommended accessories



Enameled GN container