

# Vepřový řízek smažený

Cuisine: Czech

Food category: Pork



Author: xVlastimil xJaša

Company: xRetigo

## Program steps

1 Hot air 100 % Termination by time 00:08 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

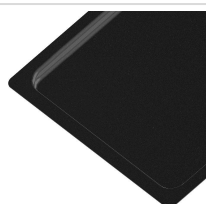
## Directions

Opláchnuté díly vepřové kotlety nebo kýty nakrájíme přes vlákno na plátky, naklepeme je ,na okrajích nařizneme 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