

Šunkové flíčky zapečené

Cuisine: **Czech**Food category: **Minced meat**Author: **xVlastimil xJaša**Company: **xRetigo**

Program steps

Preheating: **185 °C**

1



Hot air



100

%

Termination by
time

00:35 hh:mm



160

°C



100

%



Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
vepřový bůček masitý s.k.	1	kg
flíčky těstoviny	0.75	kg
sůl	0.04	kg
pepř drcený	0	kg
muškátový oříšek	0	kg
sádlo	0.15	kg
mléko	0.5	kg
vejce	5	pcs
strouhanka	0.06	kg

Directions

Opláchnutý uzený bůček uvaříme doměkka ,mužeme i přes noc v konvektomatu a nebo klasicky,zcela vykostit včetně chrupavek a nakrájíme na kostičky nebo plátky. Těstoviny uvaříme v osolené vodě,scedíme a neproplachujeme,lehce dosolíme,opepříme,přidáme muškátový květ jemně nastrohaný,bůček na kostičky, a tuto směs vkládáme do předem vymazaných smaltovaných GN 60mm vysokých a opraženou strouhankou vysypaných. Zalejeme vejci v mléce rozšlehaných a osolených.

Nastavíme si konvektomat na výše uvedený program ,zvolíme "START" a po zvukovém signálu vkládáme pokrm do konvektomatu a pečeme do nazlátlé barvy

Recommended accessories

Enamelled GN
container