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 štávou, maso nepřikrýváme. Nakonec druhým programem opečeme do zlatova.

Recommended accessories

Enameled GN container