Vepřový bůček pečený

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

Author: Vlastimil Jaša
Company: Retigo

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 přridat bylinku.
Bůček svineme do rolády a smotáme motouzem.
Do smaltované GN 40mm vysoké vložíme kosti a cibuli nahrubo nasekanou ,na ně
přdáme roládu z bůčku ,podlijeme vodou a pivem.

Takto připravenou pečeni 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