Vepřový řízek smažený

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

Author: **Vlastimil Jaša**
Company: **Retigo**

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

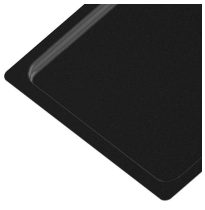
Directions

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