

# Šunkové flíčky zapečené

Cuisine: **Czech**  
Food category: **Minced meat**

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



## 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 nastrouhaný,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

Enameled GN container