

Rybí Karbanátky

Cuisine: Czech
Food category: Fish

Author: Vlastimil Jaša
Company: Retigo



Program steps

1

 Hot air

 0 %

 Termination by time

 00:15 hh:mm

 220 °C

 100 %



Ingredients - number of portions - 10		
Name	Value	Unit
Treska Tmavá fileť	1.2	kg
Cibule	0.15	kg
Česnek	0.05	kg
Bylinky čerstvé dle chutí	0	kg
Vejce	2	pcs
Sůl	0.03	kg
Pepř barevný	0	kg
Citrón	0.1	kg
Zakysaná smetana	0.1	kg
Pohanková mouka	0.08	kg
Strouhanka	0.15	kg
Olej	0.08	l
Rama Combi Profi	0.06	l

Directions

Filé z Tresky tmavé nasekáme s cibulí ,česnekem i bylinkami na jemno.

Dáme do mísy a přidáme ,vejce ,česnek, čerstvými nasekanými bylinkami, dochutíme pepř ,sůl ,citrónovou kůru a šťávu ,zakysanou smetanu a dobře promícháme

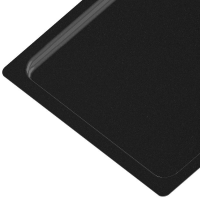
Pak přisypte mouku a strouhanku a tuto masu důkladně vymíchejte, tak aby se jednotlivé kousky začali k sobě lepit. Směs by měla mít konzistenci klasické fašírky.

Ze směsi ručně vytvoříme karbanátky.které obalíme ve strouhance a skládáme na vymazaný plech Retigo Bake.

Dále je nezbytné pro smažení v konvektomatu nanést i vrstvu oleje a Ramy Combi Profi 1:1 naředěné v olejovou pistolí i na povrch rybích karbanátků.

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