# Konfitovaná krkovice v sádle přes noc

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

Author: Vlastimil Jaša
Company: Retigo

## Program steps

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Combination | 80 % | Termination by time | 00:00 hh:mm | 74 °C | 40 % | |

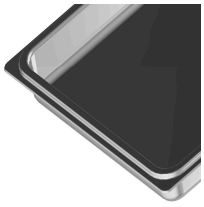
## Ingredients - number of portions - 10

| Name | Value | Unit |
|---|---|---|
| Krkovice k.ú. | 2 | kg |
| česnek celý | 0.1 | kg |
| sůl | 0.03 | kg |
| kmín celý | 0.01 | kg |
| pepř celý barevný | 0 | kg |
| sádlo | 2 | kg |

## Directions

Očištěnou a ve vodě oplachlou krkovici vcelku osušíme,ochutíme solí,kmínem,česnekem a pepřem a vložíme do nereuové Gn 100mm vysoké a zalijeme rozpuštěným sádlem,tak aby maso bylo ponořené.
Výče uvedený program si nastavíme v konvektomatu,krkovici v GN vložíme do komory, avřeme dveře a dáme "Start"
Ráno po příchodu do práce budete mít krkovici krásně měkkou.

## Recommended accessories



GN container Stainless steel full