

Vepřová panenka Sous-vide

Food category: Pork

Author: Jan Malachovský

Company: Retigo



Program steps

Preheating: 55 °C

1

Combination

30 %

Termination by time

02:30 hh:mm

56 °C

70 %

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Vepřová panenka	1600	g
olivový olej	100	ml
Tymián	0	pcs
Sůl a pepř	0	pcs

Directions

Maso očistíme a naporcujeme na porce. Vložíme do vakuovacího sáčku a přidáme zbytek ingrediencí. Vložíme do předehřátého konvektomatu. Po uvaření se maso může šokově zchladit nebo hned grilovat. Stačí již grilovat z každé strany 2 minuty.