Šunkové flíčky zapečené

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

Author: xVlastimil xJaša
Company: xRetigo

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 ,můžeme 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