Chřest sous-vide

Cuisine: **Czech**
Food category: **Vegetables**

Author: Jan Malachovský
Company: Retigo

Program steps

1	Combination	50 %	Termination by time	00:45 hh:mm	63 °C	60 %	

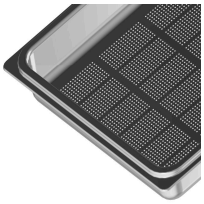
Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Chřest	2	kg
Máslo	0.2	kg
Šafrán, hlizna	10	pcs
Med	50	g

Directions

Zelený chřest očistíme, a vložíme do vakuovacího sáčku společně s máslem a šafránem. Přidáme sůl pepř a med. Společně zavakuujeme a vložíme do konvektomatu.

Recommended accessories



GN container Stainless steel perforated