

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
boneless neck	2	kg
whole garlic	0.1	kg
salt	0.03	kg
cumin whole	0.01	kg
pepř celý barevný	0	kg
pork lard	2	kg

Nutrition and allergens

Allergens:

Minerals: Ca, Co, Cu, F, Fe, I, K, Mg, Mn, Na, P, Se, Zn

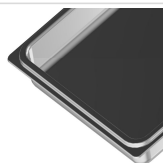
Vitamins: A, B, C, E

Nutritional value of one portion	Value
Energy	2341 kJ
Carbohydrate	2.5 g
Fat	232 g
Protein	60.9 g
Water	0 g

Directions

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

Recommended accessories



GN container Stainless steel full