Rillettes z vepřového kolínka

Cuisine: **French**
Food category: **Pork**

Author: **xVlastimil xJaša**
Company: **xRetigo**

Program steps

1	Combination	80	%	Termination by time	12:00	hh:mm	82	°C	40	%		

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Vepřové maso(Krkovička,bůček,koleno)	1.5	kg
Cibule	0.15	kg
Sádlo	0.25	kg
Víno bílé	0.3	l
Bobkový list	1	g
Šalvěj	1	g
Tymián	1	g
Česnek	100	g
Hřebíček	1	pcs
Pepř barevný celý	4	g

Directions

• Koření s bylinkami i česnekem nadrtíme v hmoždíři a vetřeme do masa, osolíme a necháme v zakryté nerezové plné gastronádobě o hloubce 100 mm přes noc v lednici.
• Poté podlijeme suchým bílým vínem, vodou a rozpuštěným sádlem, vložíme do konvektomatu a přes noc pečeme, nastavíme: kombi režim 80% vlhkosti, čas 12 hod., teplota 82 °C, ventilátor 40%.
• Po 12 hodinách vytáhneme z konvektomatu, maso obereme od kůže a kostí a natrháme na vlákna. Natrhané maso vrátíme zpět do šťávy, promícháme, případně dochutíme.
• Takto zhotovený Rilletts servírujeme buď teplý a nebo studený na čerstvě upečený kváskový chléb s medvědím česnekem, ozdobíme chilli corn okurkami a najemno nasekanou pažitkou.