

# Vepřový řízek smažený

Cuisine: **Czech**  
Food category: **Pork**



Author: **xVlastimil xJaša**

Company: **xRetigo**



## Program steps

1

 Hot air

 100 %

 Termination by time

 00:08  
hh:mm

 230 °C

 100 %



| Ingredients - number of portions - 10 |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| Name                                  | Value | Unit |
| Vepřová kotleta nebo plec k.ů.        | 1500  | kg   |
| Sůl                                   | 0.03  | kg   |
| Hladká mouka                          | 0.08  | kg   |
| Vejce                                 | 0.16  | kg   |
| Mléko                                 | 0.2   | l    |
| Struhanka                             | 0.16  | kg   |
| Olej                                  | 0.06  | l    |
| Rama Combi Profi                      | 0.06  | l    |

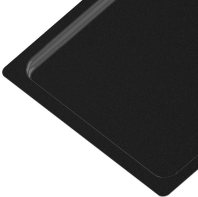
Directions

Opláchnuté díly vepřové kotlety nebo kýty nakrájíme přes vlákno na plátky, naklepeme je ,na okrajích nařízneme a osolíme. Připravené řízky obalíme v prosáté mouce,rozšlehaných vejcích a strouhance.

Dále je nazbytné pro smažení v konvektomatu nanést i vrstvu oleje a Ramy Combi Profi 1:1 naředěné v olejové pistolí na povrch GN Vision Bake, a na takto připravené GN skládáme řízky obalené v trojobalu jeden vedle druhého. Po té je postříkáme-naneseme vrstvu tuku na ně zhora .

Nastavíme si program zhora uvedený ,zvolíme tlačítko Start pro přípravu teploty v komoře a po zvukovém signálu vkládáme do komory smažíme do zlatova.

## Recommended accessories



Vision Bake



Vision Oil Spray Gun