

Hovězí roláda po pražsku

Cuisine: **Czech**
Food category: **Beef**



Author: **xVlastimil xJaša**

Company: **xRetigo**



Program steps

1	 Hot air	 100 %	 Termination by time	 00:15 hh:mm	 190 °C	 100 %	
2	 Combination	 90 %	 Termination by core probe temperature	 99 °C	 145 °C	 90 %	

Ingredients - number of portions - 10		
Name	Value	Unit
Hovězí zadní	1.5	kg
Slanina	0.2	kg
Šunka	0.2	kg
Hrášek	0.2	kg
Vejce	0.16	kg
Sádlo	0.05	kg
Sůl	0.03	kg
Pepř	0	kg
Hrubá mouka	0.05	kg

Directions

Šunku nakrájíme na kostičky a lehce opečeme na rozehřátém oleji. Přidáme hrášek a rozšlehaná vejce, osolíme, opeříme a umícháme do polotuha. Směs odstavíme a necháme vychladnout.

Díl omytého hovězího zadního masa rozřízneme na plát, rozklepeme přes potravinovou fólii na tenký plát (díky fólii se maso nepotrhá).

Vychladlou vaječnou směs smícháme s hrubou moukou a rozetřeme na plát masa. Stočíme ho do rolády, převážeme ji provázkem, poklademe plátky slaniny a vložíme do smaltované GN 40mm vysokou.

Roládu podlijeme vodou.

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

Recommended accessories



Enameled GN container