Vepřová panenka Sous-vide

Food category: **Pork**

Author: **Jan Malachovský**
Company: **Retigo**

Program steps

Preheating: 55 °C

1	Combination	30	%	Termination by time	02:30	hh:mm	56	°C	70	%	

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Vepřová panenka	1600	g
Olivový olej	100	ml
Tymián	0	pcs
Sůl a pepř	0	pcs

Directions

Maso očistíme a naporcujeme na porce. Vložíme do vakuovacího sáčku a přidáme zbytek ingrediencí.
Vložíme do předehřátého konvektomatu.
Po uvaření se maso může šokově zachladit nebo hned grilovat.
Stačí již grilovat z každé strany 2 minuty.