

Rillettes z vepřového kolínka

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

Author: **Vlastimil Jaša**
Company: **Retigo**



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 medvědí česnekem, ozdobíme chilli corn okurkami a najemno nasekanou pažitkou.