

Bramboráčky

Cuisine: **Czech**Food category: **Side dishes**Author: **Vlastimil Jaša**Company: **Retigo**

Program steps

Preheating: **210 °C**

1	Hot air	0 %	Termination by time	00:14 hh:mm	195 °C	100 %	
---	---------	-----	---------------------	-------------	--------	-------	--

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Brambory očištěné	2	kg
Mléko	0.1	l
Mouka hladká	0.2	kg
česnek	0.04	kg
sůl	0.01	kg
Pepř černý drcený	0	kg
Majoránka	0	kg
Olej	0.08	kg
Vejce	2	pcs

Directions

Opláchnuté a očištěné brambory nastrouháme na jemno, všechny škrob a vodu z nich vymačkáme přes sítko, přidáme všechny ingredience mimo vajec a mouky a spaříme horkým mlékem, pak přidáme vejce a dle potřeby zahustíme moukou či strouhankou.

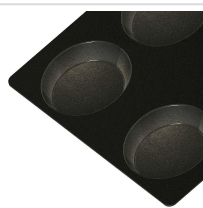
Retigo Snack tedy speciální GN vymažeme tukem a to nejlépe nástřikem s olejové pistole, lívanečníky naplníme bramborákovým těstem a opět nanese vrstvu tuku na ně.

Nastaváme si konvektomat dle programu výše uvedeného a po přípravě teploty na komoru vkládáme po zvukovém signálu a nápisu na displeji "Vložte Potravinu", vložíme a smažíme do zlatava.

Recommended accessories



Vision Oil Spray Gun



Vision Snack