Rybí Karbanátky

Cuisine: **Czech**
Food category: **Fish**

Author: Vlastimil Jaša
Company: Retigo

Program steps

1	Hot air	0 %	Termination by time	00:15 hh:mm	220 °C	100 %	

Ingredients - number of portions - 10

Name	Value	Unit
Treska Tmavá filet	1.2	kg
Cibule	0.15	kg
Česnek	0.05	kg
Bylinky čerstvé dle chutí	0	kg
Vejce	2	pcs
Sůl	0.03	kg
Pepř barevný	0	kg
Citrón	0.1	kg
Zakysaná smetana	0.1	kg
Pohanková mouka	0.08	kg
Strouhanka	0.15	kg
Olej	0.08	l
Rama Combi Profi	0.06	l

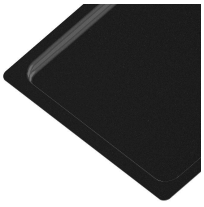
Directions

Filé z Tresky tmavé nasekáme s cibuli ,česnekem i bylinkami na jemno.
Dáme do mísy a přidáme ,vejce ,česnek, čerstvými nasekanými bylinkami, dochuťte pepř ,sůl ,citrónovou kůru a šťávu ,zakysanou smetanu a dobře promíchejte
Pak přisypte mouku a strouhanku a tuto masu důkládně vymíchejte, tak aby se jednotlivé kousky začali k sobě lepit. Směs by měla mít konzistenci klasické fašírky.
Ze směsi ručně vytvoříme karbanátky.které obalíme ve strouhance a skládáme na vymazaný plech Retigo Bake.

Dále je nazbytné pro smažení v konvektomatu nanést i vrstvu oleje a Ramy Combi Profi 1:1 naředěné v olejovou pistolí i na povrch rybích karbanátků.

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