Jehněčí kolínko na zelenině

Cuisine: **Czech**
Food category: **Lamb/Mutton**

Author: **Pavel Gaubmann**
Company: **Retigo**

Program steps

Preheating: 245 °C

1	Hot air	0 %	Termination by time	00:07 hh:mm	230 °C	100 %		
2	Combination	80 %	Termination by time	02:30 hh:mm	130 °C	100 %		

Ingredients - number of portions - 10

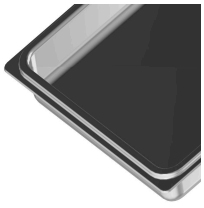
Name	Value	Unit
Jehnečí kolinko	10	pcs
Kořenová zelenina	650	g
Cibule	200	g
Sůl	30	g
Olivový olej	150	ml
Pepř	2	g
Rozmarýn	20	g
Voda	1	l

Directions

Opláchnuté kolena osušíme, osolíme, opepříme. Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na kostky a vložíme s koleny do smaltované GN 1/1 100mm. Zakápneme olejem. Vložíme do předehřáté trouby a orestujeme do barvy. Pak kolena a zeleninu zalijeme vodou, přidáme větvičku rozmyrýnu a dusíme (pečeme) v kombi režimu na 130°C / 80% páry cca 2h. v pruběhu dušení kolena přeléváme štávou, doléváme vodu. Měká kolena výjmeme, štávu zahustíme zásmažkou, provaříme, dochutíme, přepasírujeme přes jemný cedník. Pri servírování si zblanžírujeme čerstvou kořenovou zeleninu, orestujeme na másle. Koleno přelijeme omáčkou, zeleninu pokládáme okolo.

Recommended accessories

Enameled GN container



GN container Stainless steel full