Loupaná plec se zeleninou tažená ve vývaru

Suroviny:

Loupaná plec 2,5 kg
Mrkev 1 kg
Celer 1 kg
Sůl
Petržel 1 kg
Divoké koření (nové koření, bobkový list, pepř celý)
Plocholistá petržel

Postup: Loupanou plec nasolíme a zatáhneme v konvektomatu na 220 °C po dobu 15 minut. Opečené maso, zeleninu a koření vložíme do studené vody. Na pánvi nastavíme 76 °C a táhneme po dobu 12 hodin.

Vepřová roláda z vepřového boku

Suroviny:

Vepřový bok s kůží 3 kg
Vepřové mleté maso 0,5 kg
Špek 0,2 kg
Cuketa 1 ks
Mrkev 2 ks
Vejce 1 ks
Rozmarýn
Cibule 0,5 kg
Česnek 3 stroužky
Vývar 2l
Sůl, Pepř

Postup: Vepřový bok zbavíme kostí a důkladně nasolíme z vnitřní strany. Mrkev a cuketu nakrájíme na kostičky a smícháme s mletým masem, vejcem a orestovaným špekem, směs dochutíme solí. Roládu naplníme směsí z mletého masa, důkladně zabalíme a svážeme pevným provázkem tak, aby se roláda nerozbalila. Připravíme si základ z cibule, přidáme rozmarýn a česnek. Podlijeme vývarem a celý základ provaříme. Do gastronádoby vložíme roládu a zalijeme teplým základem. Roládu vaříme na 76 °C po dobu 12 hodin. Po uvaření vyjmeme roládu, v konvektomatu ji opečeme na 215 °C po dobu 12 minut. Ze základu si zhotovíme omáčku.

ONLINE
InterGast
VAŘENÍ
InterGast
PRODUKT

Vanilková omáčka

Suroviny:
Smetana 0,5l 30 %
Žloutky 6 ks
Cukr krupice 0,1 kg
Vanilka

Postup: Smetanu smícháme se žloutky, cukrem a vanilkou, důkladně promícháme a zavakuujeme. Vložíme do vodní lázně a vaříme na 72 °C po dobu 45 minut.

Brambory sous-vide

Suroviny:
Brambory 1 kg
Rozmarýn
Máslo 0,1 kg
Sůl

Postup: Brambory oloupeme a nakrájíme, osolíme a promícháme s máslem. Vložíme do vakuovacího sáčku a s rozmarýnem zavakuujeme. Ve vodní lázni vaříme na 85 °C po dobu 1,5 hodiny.

ONLINE
InterGast
VAŘENÍ
InterGast
PRODUKT

Ragú s těstovinami

Suroviny:

Olej
Cibule 1 kg
Česnek 0,03 kg
Hovězí mleté maso 3 kg
Hovězí vývar 6 l
Wolchester 0,075 l
Kečup 0,3 kg
Těstoviny Fusilli 3 kg
Řapíkatý celer 0,3 kg
Mrkev 0,3 kg
Cukr 0,03 kg
Drcená rajčata 1,5 kg
Sůl
Pepř

Postup: Kořenovou zeleninu nakrájíme na kostičky a orestujeme, přidáme cibuli a maso, opečeme do tmava a přidáme zbytek surovin. Zalijeme připraveným vývarem, vše přivedeme k varu, přidáme těstoviny. Zatlakujeme a vaříme po dobu 5 minut.

ONLINE
InterGast
VAŘENÍ
InterGast
PRODUKT