



Vepřový bok sous vide na grilu

Recepty



Hlavní chody



Grilování



260 min



0



2.9

2034



Budete potřebovat

vepřový bok	1 kg
rýžový ocet	2 lžíce
rýžové víno shaoxing	2 lžíce
Sójová omáčka bez lepku	2 lžíce
Sójová omáčka sladká	2 lžíce
med	2 lžíce
nakrájený oloupaný zázvor	30 g
nakrájenou jarní cibulku	1 ks

nasekané stroužky česneku

2 stroužky

Příprava receptu

Suroviny na marinádu smícháme. Vepřový bok nakrájíme na větší kostky, vložíme do sáčku a zalijeme marinádou. Zavakuujeme a vaříme ve vodní lázni při teplotě 75 stupňů Celsia asi 4 hodiny. Uvařený bůček otřeme od marinády, osušíme a na grilu grilujeme kůží dolů, dokud se kůže nevypeče do křupava.



Sójeová omáčka sladká



Chilli kousky



Sójeová omáčka bez lepku