Vepřový bok sous vide na grilu

Recepty

Hlavní chody

Grilování

260 min

0



3.0

2050

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.



Sójová omáčka sladká



Chilli kousky



Sójová omáčka bez lepk