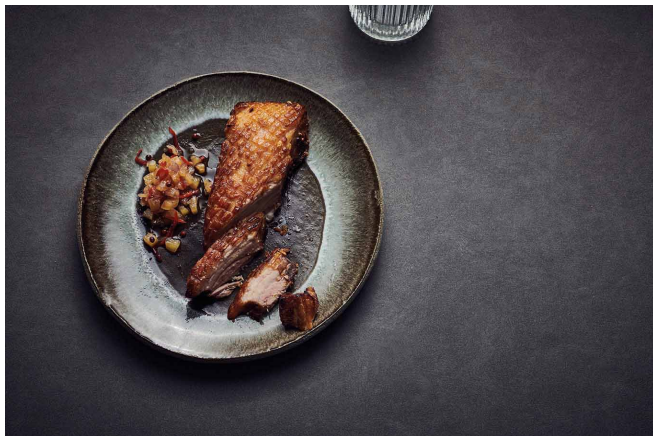




# Свиняча груднинка

Рецепт від V-ZUG AT



|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| готування | 45 хв                            |
| Час       | 1 День                           |
| готування |                                  |
| Порції    | 4                                |
| Прилад    | CombairSteamer V6000 з 2021 року |

приготована впродовж 24 год в герметичному упакованні з ананасовим чатні

## Свиняча груднинка

500 г свинячої груднинки  
цілим шматком

2 ст. л. насіння фенхелю

1 ст. л. перцю горошком

5 зерен зірчастого анісу

1 ч. л. солі

арахісова олія для  
смаження

## Ананасове чатні

1 ананас

2 цибуля-шалот

1 червоний перець чилі

150 мл пряного оцту

2 ст. л. цукру

1 ч. л. рожевого перцю, потовченого

1 ч. л. перцю

½ ч. л. меленої зіри

трохи солі

## Свиняча груднинка





Зробіть у шкуринці надрізи у формі ромба завглибшки приблизно 5 мм. Обсмажте спеції на сковороді на сильному вогні. Покладіть свинячу груднинку разом з усіма інгредієнтами в вакуумний пакет і видаліть з нього повітря при максимальному рівні потужності. Готуйте на парі на перфорованому деку з нержавіючої сталі з використанням технології приготування Vacuisine за температури 64 °C впродовж 24 годин.

## Ананасове чатні

---

Очистіть ананас від шкірки, розріжте вздовж на чотири частини, видаліть серцевину. Наріжте м'якоть кубиками розміром приблизно 5 мм. Дрібно наріжте цибулю-шалот і перець чилі. Тушкуйте всі інгредієнти в невеликій каструлі на середньому вогні впродовж 30 хвилин, доки рідина не набере сиропоподібної консистенції. Додайте трохи солі.

## Прикрашання

---

Витріть свинячу груднинку насухо. Розігрійте на сковороді з антипригарним покриттям трохи олії. Смажте свинячу груднинку шкуринкою донизу до хрусткої скоринки. Наріжте і подавайте з соусом чатні.

## Етапи приготування

---

**Технологія приготування Vacuisine 65 °C протягом 1 День**

## Поради

---

Для більш тривалого терміну зберігання покладіть соус чатні в банку для консервування та стерилізуйте в духовій шафі у режимі «Додаткова стерилізація банок».

## Акcesуари

---

Вакуумний пакет

Перфороване деко з нержавіючої сталі

## Додаткова інформація

---

Складено

26.01.2022

