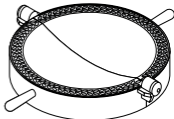


Fontos tudnivalók

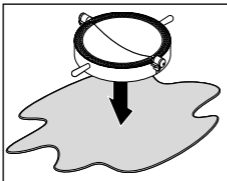
- Tisztítsa meg a formákat az első használat előtt és minden használat után meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószeret vagy súrolószivacsot.
- A derelyeformázók mosogatógépben is tisztíthatók. Azonban ne helyezze őket közvetlenül a fűtőszálak fölé, hanem inkább a mosogatógép felső kosarába.
- Az élénk színű élelmiszerek (pl. paradicsompüré) elszíneződést okozhatnak a derelyeformázókon. Ezeknek nincs egészségkárosító hatásuk, illetve nem befolyásolják a derelyeformázók minőségét vagy funkcióját. Lehetőleg közvetlen a használat után tisztítsa meg a derelyeformázókat.



Használat

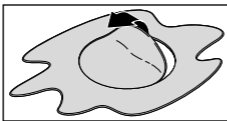
1. Nyújtsa ki adagonként vékonyan a tésztát egy kissé beliszteztett felületen vagy egy tésztanyújtó géppel. A maradék tésztát takarja le egy nedves kendővel, hogy ne száradjon ki.

2.

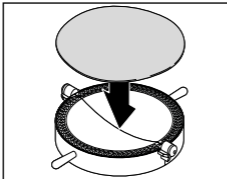


Hajtsa szét a nagy derelyeformázót és az aljával szúrjon ki köröket.

Tipp: A kis derelyeformázót könnyebb megtölteni, ha nagyobb köröket szúr ki, és a kiálló tésztamaradékot az összehajtás után (5. pont) levágja.

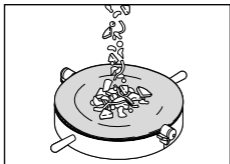


3.



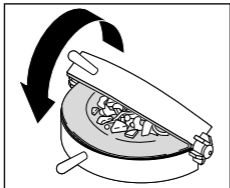
Helyezze a kiszúrt tésztát a széthajtott derelyeformázó belső oldalára.

4.



Tegyen egy kevés töltelékét a közepére, de ne túl sokat, különben elszakadhat a tészta.

5.



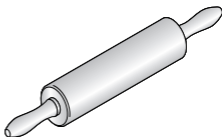
Szükség esetén kenje meg a tészta peremét egy kevés vízzel, és nyomja össze a formázót, hogy lezárja a tésztaátvételt. Ha szükséges vágja le a kiálló széleket.

6. További tésztaátvételt készítéséhez gyúrja újra össze a maradék tésztát, majd ismét nyújtsa ki.
7. Forraljon fel bőségesen friss vizet egy edényben. Adjon hozzá egy kis sót és néhány csepp olajat. Óvatosan tegye a tésztaátvételt a forrásban lévő vízbe. A tésztaátvételt méretétől és a tölteléktől függően főzze őket kis lángon kb. 3-10 percig. Ha a tésztaátvételt a víz felszínén úsznak, szedje ki őket egy habszedőkanállal.

Receptek

Tészta

400 g liszt
4 tojás (M méret)
1 tk. só



1. Gyúrja össze kézzel a lisztet, a tojásokat és a sót egy sima, rugalmas tésztává.
2. Formázzon egy gömböt a tésztából, takarja le egy konyharuhával és pihentesse szobahőmérsékleten kb. 30 percig.



- Ha teljes kiőrlésű lisztet használ, több folyadékra lesz szüksége. Adjon hozzá még egy tojást vagy teáskanálnként vizet, amíg a tészta sima és rugalmas lesz.
- Ha nem szeretne tojást használni, használjon durumlisztet. Gyúrjon 300 g lisztből, 1 teáskanál sóból és kb. 125 ml langyos vízből sima és rugalmas tésztát.
Pihentesse a tésztát 1 órán keresztül.

Cikkszám:
338 504

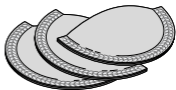
Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.hu

Hústöltelék

- 400 g borjú-, csirke- vagy nyúlhús
50 g szalonna
1 sárgarépa
1 hagyma
2 ek. olaj
2 tojás
3 ek. reszelt parmezán
1 ek. ricotta vagy mascarpone (vagy 2 ek. tejszín)
só
bors



1. Vágja fel apró kockákra a húst, a szalonnát, a sárgarépát és a hagymát, és kb. 5 percig pirítsa olajon.
2. Pürésítse a ricottával, mascarponeval vagy a tejszínnel.
3. Keverje hozzá a tojásokat és a parmezánt, majd fűszerezze sóval és borssal.



Receptek:

Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára

© 2017 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Minden jog fenntartva

Ázsiai töltelék

4 piros, hegyes paprika	4 újhagyma
2 csokor korianderzöld	4 ek. vaj
120 g földimogyoró	8 kaffir lime levél
200 g lágy kecskesajt	só
2 piros chilipaprika	bors

1. Mossa meg és tisztítsa meg a paprikákat, és kockázza fel nagyobb darabokra. Mossa meg a korianderzöldet, rázza le róla a vizet, és tépkedje le a leveleket a szárról. Darabolja fel a földimogyorót. Aprítsa fel az aprítóban a paprikát, a korianderzöldet és a földimogyorót a lágy sajttal. Fűszerezze sóval és borssal.
2. Töltse meg a tészatászkákat az útmutató leírása szerint, és főzze őket kb. 12 percig.
3. Mossa meg és tisztítsa meg a chilipaprikákat, vágja ki belőlük a magokat és apróra darabolja fel őket. Mossa meg és tisztítsa meg az újhagymákat, és a fehér részüket vágja fel vékony karikákra. Olvassza fel a vajat egy serpenyőben. Tegye bele a chilipaprikát, az újhagymák fehér részét és a kaffir lime leveleket. Forgassa meg benne a tészatászkákat, és az újhagyma hosszában felvágott zöldjével díszítve tálalja.