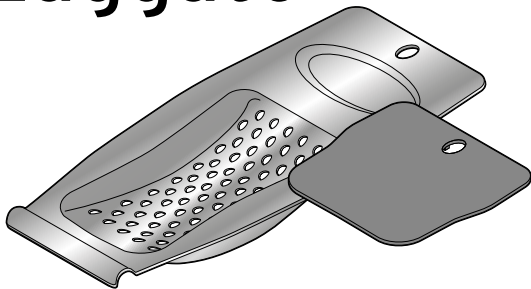


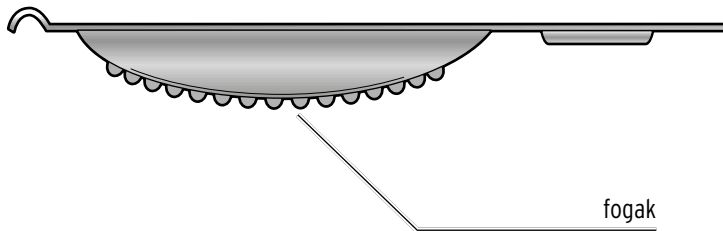
Specli szaggató

Kedves Vásárlónk!

Mindig kéznél van: Az új specli szaggatóval könnyedén elkészítheti a speclit (Spätzle). A spatulát a tároláshoz egyszerűen a szaggatóra lehet rögzíteni.

A Tchibo csapata





Figyelem - karcolások

A szaggató fogai helyenként éles szélűek lehetnek. Legyen óvatos a használat és a tisztítás során. A szaggatót olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá.

Használat

Recept: Sváb specli

Hozzávalók kb. 4 személy részére

400 g liszt

kb. 250 ml víz

4 tojás (M-es méret)

1 tk. só

Elkészítés

1. Tegye a lisztet, a tojást, a sót és kb. a víz felét egy keverőtálba, majd keverje össze fakanállal vagy kézi mixerrel (a keverőfejjel).
2. Ezután a maradék vízből csak annyit adjon hozzá, amíg egy kissé sűrű tésztát nem kap. A tésztát addig keverje/gyúrja, amíg hólyagos nem lesz és már nem csomós. Az állag ellenőrzéséhez folyassa a tésztát egy fakanálról a táliba. Olyan sűrű legyen, hogy lassan folyjon le a kanálról.

 A tészta állaga befolyásolja a specli későbbi formáját. Hosszú, vékony speclihez a tésztának folyékonyabbnak kell lennie; vastagabb speclihez vagy galuskához sűrűbbnek.

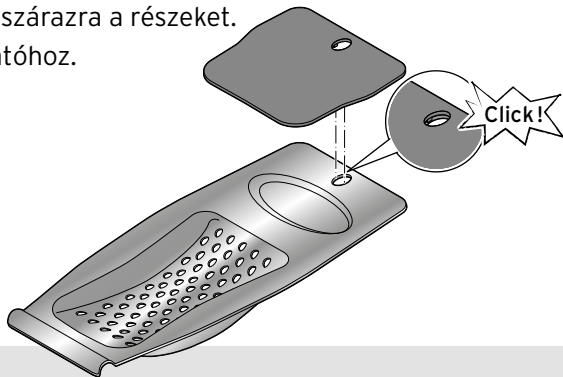
▷ Az állagát víz vagy liszt hozzáadásával változtathatja.

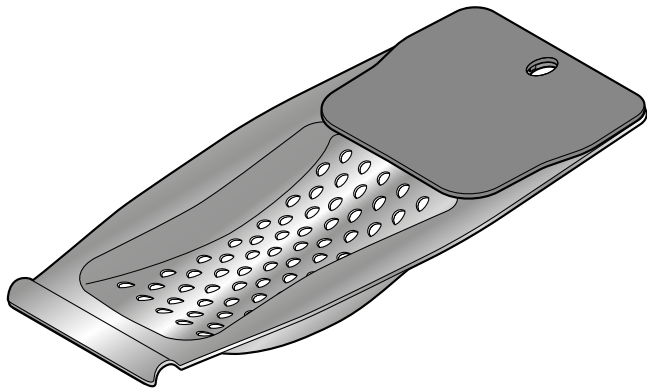
3. Pihentesse a tésztát, és közben egy nagy edényben (max. 28 cm átmérőjű) forraljon fel kb. 2 liter sós vizet.
4. Amikor a víz forr, csökkentse a hőfokot, hogy a víz csak kissé forrjon.
5. **Helyezze a specli szaggatót az edényre,** és tegyen kb. 2 evőkanálnyi tésztát a szaggatóra.
6. Simítsa át a tésztát **egyenletesen mindkét irányba a spatulával a szaggatón keresztül.**
7. Vegye le a specli szaggatót az edényről.
A specli akkor kész, amikor feljön a víz tetejére. Szűrőkanállal vagy hasonlóval vegye ki a speclit a főzővízből.
8. Ismételje meg az 5. és 6. lépést, amíg a tészta el nem fogy.
9. Pirítsa meg a kész speclit vajban egy tapadásmentes serpenyőben, és tálalja.



Tisztítás

- Ha lehetséges, a szaggatót a használat után azonnal öblítse le **hideg** vízzel, mert ekkor lehet a legjobban eltávolítani a tésztamaradványokat. Majd tisztítsa meg a szaggatót forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A fogakat a legjobban egy mosogatókefével tisztíthatja meg, amellyel a résekbe is be tud érni.
A szaggató és a spatula mosogatógépben is mosható. Azonban ne helyezze a spatulát közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- A mosogatás után azonnal alaposan törölje szárazra a részeket.
- Tárolás céljából rögzítse a spatulát a szaggatóhoz.





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

Cikkszám: 685 820
