

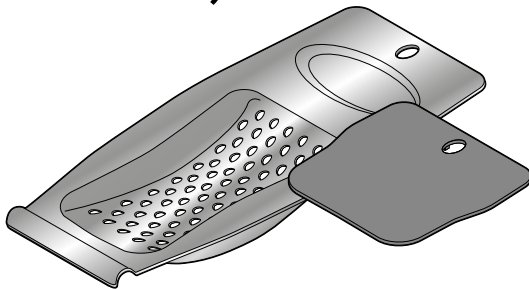


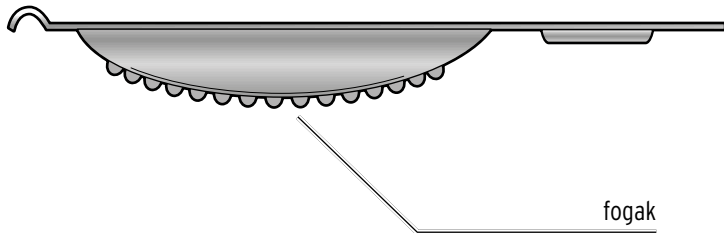
Galuskaszaggató (spaetzle reszelő)

Kedves Vásárlónk!

Mindig kéznél van: Az új galuskaszaggatóval egyszerűen készíthet német spaetzlét is. A spatulát az egyszerű tárolás céljából könnyen a szaggatóhoz lehet rögzíteni.

A Tchibo csapata





Vigyázat - karcolások

A szaggató fogai néhol éles széllel rendelkezhetnek. Legyen óvatos a használat és a tisztítás során. A terméket olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férnek hozzá.

Használat

Recept: Sváb spaetzle

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 egy keverőtálba a tojásokkal, a sóval és kb. a víz felével, és keverje össze fakanállal vagy kézi mixerrel (habverővel).
2. Ezután keverjen hozzá a maradék vízből annyit, hogy kissé sűrű tésztát kapjon. A tésztát addig keverje/gyúrja, amíg felhólyagosodik és már nem csomós. Az elkészítés közben az állag ellenőrzéséhez hagyja, hogy a tészta egy fakanálról a tálba folyjon. A sűrű tészta lassan folyjon le a kanálról.

 A tészta állaga befolyásolja a spaetzle későbbi formáját. Hosszú, vékony spaetzléhez a tésztának inkább folyékonyabbnak kell lennie, vastagabb spaetzléhez vagy galuskához pedig inkább sűrűnek.

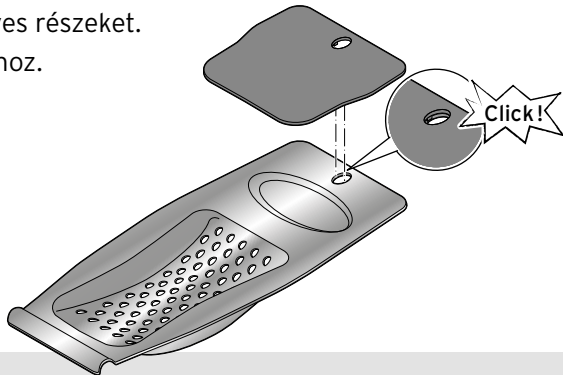
▷ Az állagát víz vagy liszt hozzáadásával változtathatja.

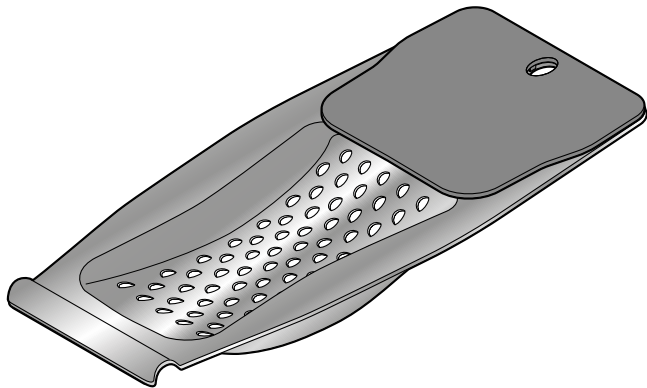
3. Hagyja a tésztát pihenni, és közben forraljon fel egy nagy (max. 28 cm átmérőjű) edényben kb. 2 liter sós vizet.
4. Amikor a víz felforr, csökkentse a hőfokot, hogy a víz csak kissé forrjon.
5. **Helyezze a galuskaszaggatót az edényre,** és tegyen kb. 2 evőkanálnyi tésztát a szaggatóra.
6. Simítsa végig a tésztaadagot **a szaggatón egyenletesen, mindkét irányban a spatulával.**
7. Vegye le a galuskaszaggatót az edényről. Amikor a spaetzle a víz tetején úszik, akkor megfőtt. Szűrőkanállal vagy hasonlóval vegye ki a főzővízből.
8. Mindaddig ismételje az 5. és 6. lépést, amíg a tészta el nem fogy.
9. A kész spaetzlét pirítsa meg vajban egy tapadásmentes serpenyőben, és tálalhatja is.



Tisztítás

- ▷ A galuskaszaggatót lehetőleg közvetlenül a használat után öblítse le **hideg** vízzel, mert ekkor a legkönnyebb a tésztamaradványok eltávolítása. Ezután tisztítsa meg a terméket alaposan forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A fogakat a legegyszerűbben egy mosogatókefével lehet megtisztítani, amely a köztes helyekre is befér.
A szaggató és a spatula mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze a spatulát közvetlenül a fűtőszálak fölé.
- ▷ Öblítés után azonnal jól szárítsa meg az egyes részeket.
- ▷ A tároláshoz rögzítse a spatulát a szaggatóhoz.





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

Cikkszám: 664 283
