



Formičky na taštičky z cesta

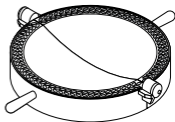
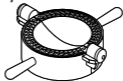
sk Návod na použitie a recepty



www.tchibo.sk/navody

Dôležité upozornenia

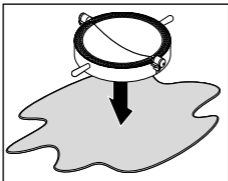
- Pred prvým použitím a po každom ďalšom použití vyčistíte formičky na taštičky horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ani drsné hubky.
- Formičky na taštičky sú vhodné aj na umývanie v umývačke riadu. Neukladajte ich však priamo nad vyhrievacie tyče, najvhodnejšie je ich uloženie do horného koša umývačky na riad.
- Potraviny obsahujúce intenzívne farbivá, ako je napr. paradajkový pretlak, môžu spôsobiť sfarbenie formičiek na taštičky. Nie je to zdraviu škodlivé, ani to nemá vplyv na kvalitu a funkčnosť formičiek na taštičky. Formičky na taštičky umyte podľa možností hneď po použití.



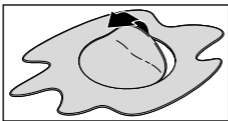
Používanie

1. Každú porciu cesta vyváľkajte na mierne pomúčenom pracovnom podklade alebo spracujte strojom na výrobu cestovín. Aby sa zvyšné cesto nevysušilo, zakryte ho navlhčenou utierkou.

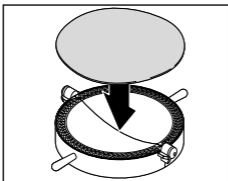
2. Roztvorte veľkú formičku a vykrojte jej zadnú stranou kruhy.



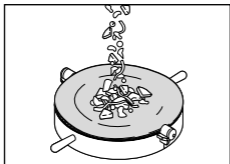
Tip: Malá formička na taštičky sa dá naplniť ľahšie, ak cesto vykrojíte veľkou formičkou a po stlačení malou formičkou (bod 5) odrežete prečnievajúce okraje cesta.



3. Vykrojenú časť cesta položte na vnútornú stranu roztvorenej formičky.

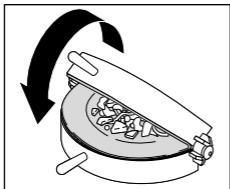


4.



Do stredu cesta pridajte trochu plnky, nie však príliš veľa, inak by sa pripravovaná taštička mohla roztrhnúť.

5.



Okraj pripravovanej taštičky podľa potreby potrite trochou vody a stlačením formičky uzatvorte taštičku z cesta. Prečnievajúce okraje cesta odrežte.

6. Na prípravu ďalších taštičiek vymieste opäť zvyšné cesto a vyválkajte ho.
7. Naplňte dostatočné množstvo čerstvej vody do hrnca a vodu nechajte zovrieť. Pridajte trocha soli a niekoľko kvapiek oleja. Taštičky opatrne vkladajte do vriacej vody. Varte ich na miernom ohni približne 3 až 10 minút v závislosti od ich veľkosti a plnky. Keď taštičky vyplávajú na povrch, vyberte ich pomocou dierkovanej naberačky.

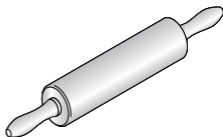
Recepty

Cesto

400 g múky

4 vajíčka (veľkosť M)

1 ČL soli



1. Múku, vajíčka a soľ vymieste ručne na hladké a vláčne cesto.
2. Z cesta vyformujte guľu, zabaľte do kuchynskej utierky a nechajte odležať asi 30 minút pri izbovej teplote.



- Ak použijete celozrnnú múku, budete potrebovať viacej tekutiny. Pridajte jedno vajíčko navyše alebo niekoľko čajových lyžičiek vody, až kým cesto nebude hladké a vláčne.
- Ak si neželáte použiť vajíčka, použite múku z tvrdej pšenice alebo múku na prípravu halušiek. Zmiešajte 300 g jednej z múk s 1 ČL soli a cca 125 ml vlažnej vody a vymieste hladké a vláčne cesto. Cesto nechajte odstáť približne 1 hodinu.

Číslo výrobku:
374 374

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

Mäsová plnka

400 g teľacieho, kuracieho alebo králičieho mäsa

50 g slaniny

1 mrkva

1 cibuľa

2 PL oleja

2 vajička

3 PL strúhaného parmezánu

1 PL syra Ricotta alebo Mascarpone
(alebo 2 PL smotany)

soľ

čierne korenie

1. Mäso, slaninu, mrkvu a cibuľu nakrájajte na malé kocky a spolu cca 5 minút opekajte na oleji.
2. Rozmixujte so syrom Ricotta, Mascarpone alebo smotanou.
3. Primiešajte vajička a parmezán a dochuťte soľou a korením.



Recepty:

Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Všetky práva vyhradené

Ázijská plnka

4 červené pikantné papriky	4 jarné cibuľky
2 zväzky vňate koriandra	4 PL masla
120 g arašidov	8 lístkov kafovej limetky
200 g čerstvého kozieho syra	soľ
2 červené čili papričky	čierne korenie

1. Papriky umyte, vyčistite a nakrájajte na väčšie kocky. Zelenú vňať koriandra umyte, vytraste z nej vodu a lístky odtrhnite od stoniek. Arašidy nasekajte na hrubo. Papriku, vňať koriandra a arašidy spolu s čerstvým kozím syrom rozmixujte sekáčikom na potraviny. Osolte a okoreňte čiernym korením.
2. Taštičky naplňte podľa návodu a varte približne 12 minút.
3. Umyte čili papričky, odstráňte z nich jadrovníky a nakrájajte na malé kúsky. Jarné cibuľky umyte, očistite a bielu časť nakrájajte na tenké kolieska. Maslo roztopte na panvici. Pridajte krúžky čili papričiek, bielu časť jarných cibuliek a lístky kafovej limetky. Pridajte do toho taštičky a servírujte s varenými jarnými cibuľkami nakrájanými na pozdĺžne jemné pásiky.