



Formičky na plněné taštičky

cs

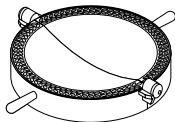
Návod k použití a recepty



www.tchibo.cz/navody

Důležité pokyny

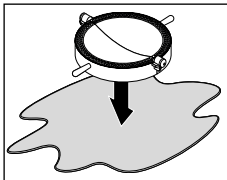
- Před prvním a po každém dalším použití formičky na plněné taštičky umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani abrazivní houbičky.
- Formičky na plněné taštičky jsou vhodné také do myčky. Nepokládejte je však přímo nad topná tělesa v myčce, ale položte je nejlépe do horního koše myčky.
- Potraviny s intenzivní vlastní barvou, jako je např. rajčatový protlak, mohou formičky na plněné taštičky zabarvit. Toto zabarvení však není zdraví škodlivé, ani nijak neovlivňuje kvalitu nebo funkci formiček na plněné taštičky. Formičky na plněné taštičky umyjte vždy pokud možno ihned po použití.



Použití

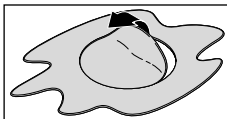
1. Těsto vyválejte po porcích na tenko na pracovní ploše lehce poprášené moukou nebo jej zpracujte ve strojku na těstoviny. Aby zbývající těsto neoschlo, zakryjte ho vlhkou utěrkou.

2.

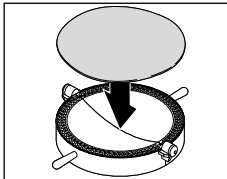


Rozevřete velkou formičku na plněnou taštičku a její zadní stranou vykrájejte kolečka.

Tip: Malou formičku na plněné taštičky lze snadněji naplnit, když vypichnete velké kruhy a po naplnění a překlopení (bod 5) přesahující okraj odříznete.

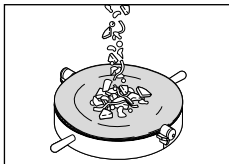


3.



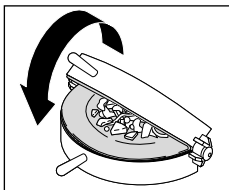
Vykrojený kousek nudlového těsta položte na vnitřní stranu rozevřené formičky na plněnou taštičku.

4.



Doprostřed těsta dejte trochu náplně, ale ne příliš mnoho, protože jinak by se těsto mohlo roztrhnout.

5.



Okraj těsta potřete případně trochou vody a formičku na plněnou taštičku stlačte k zavření taštičky z těsta. Příp. přesahující okraj odřízněte.

6. Zbytek těsta znovu prohnětte a opět vyválejte, abyste z něj mohli dělat další taštičky.
7. Do hrnce nalijte dostatečné množství čerstvé vody a přiveďte ji k varu. Do vody přidejte trochu soli a pár kapek oleje. Taštičky opatrně vložte do vařící vody. V závislosti na velikosti taštiček a jejich náplni nechte taštičky vařit na mírném ohni po dobu přibližně 3 až 10 minut. Jakmile taštičky vyplavou na povrch, vytáhněte je z vody naběračkou na pěnu.

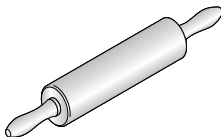
Recepty

Těsto

400 g mouky

4 vejíčka (velikost M)

1 lžička soli



1. Mouku, vejíčka a sůl vypracujeme ručně tak, aby vzniklo hladké a vláčné těsto.
2. Těsto vytvarujeme do koule, zabalíme do čisté utěrky a necháme odpočívat při pokojové teplotě po dobu přibližně 30 minut.



- Když budeme používat celozrnnou mouku, budeme potřebovat víc tekutiny. Do těsta přidáme navíc jedno vejíčko nebo přidáváme po lžičkách vodu tak dlouho, dokud nebude těsto hladké a vláčné.
- Pokud nechceme použít vejíčko, použijeme mouku z tvrdé pšenice nebo mouku na halušky. 300 g mouky smícháme s 1 lžičkou soli a přibližně 125 ml vlažné vody tak, aby vzniklo hladké a vláčné těsto. Těsto necháme 1 hodinu odpočívat.

Číslo výrobku:
374 374

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

Masová náplň

400 g telecího, kuřecího nebo králíčího masa

50 g slaniny

1 mrkev

1 cibule

2 lžíce oleje

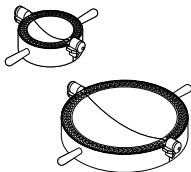
2 vejíčka

3 lžíce nastrouhaného parmezánu

1 lžíce čerstvého sýra Ricotta nebo Mascarpone
(nebo 2 lžíce smetany)

sůl

pepř



1. Maso, slaninu, mrkev a cibuli nakrájíme na malé kostičky a necháme smažit na oleji po dobu přibližně 5 minut.
2. Rozmixujeme na kaši s čerstvým sýrem Ricotta, Mascarpone nebo smetanou.
3. Smícháme s vejíčky a parmezánem a dochutíme solí a pepřem.



Recepty:

Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Všechna práva vyhrazena

Asijská náplň

4 červené špičaté papriky	4 jarní cibulky
2 svazky čerstvého zeleného koriandru	4 lžíce másla
120 g arašídů	8 lístků kafrové limetky (mauricijské papedy)
200 g čerstvého kozího sýra	sůl
2 červené chilli papričky	pepř

1. Papriky omyjeme, očistíme a nakrájíme na větší kousky. Čerstvý zelený koriandr omyjeme, vytřepeme z něj vodu až do sucha a otrháme lístečky ze stonků. Arašídů nasekáme na hrubo. Papriku, čerstvý zelený koriandr a arašídů rozdrtíme s čerstvým sýrem v sekáčku s funkcí turbo. Osolíme a opeříme.
2. Taštičky z těsta naplníme podle návodu a necháme vařit po dobu přibližně 12 minut.
3. Chilli papričky omyjeme, očistíme, vyndáme z nich semínka a nakrájíme na kousky. Jarní cibulky omyjeme, očistíme a jejich bílé části nakrájíme na jemná kolečka. V pánvičce si rozpustíme máslo. Na máslo přidáme kolečka chilli papriček, bílé části jarních cibulek a lístky kafrové limetky (mauricijské papedy). Nahoru přidáme plněné taštičky, všechno smícháme a mírně osmažíme. Podáváme posypané horní zelenou částí jarní cibulky, nakrájenou na jemné proužky.