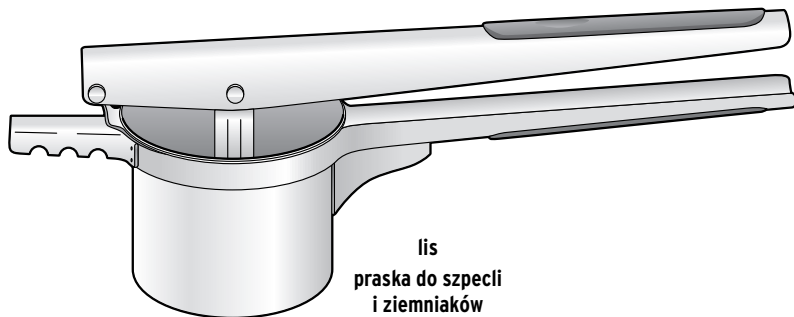
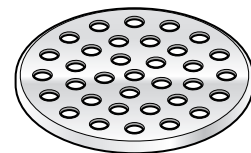
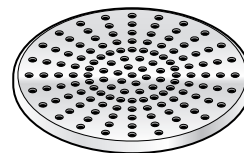




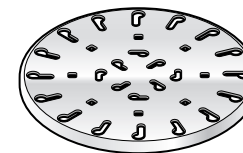
lis
praska do špecli
i ziemniaków



nástavec na brambory (hrubý)
grube sitko do ziemniaków



nástavec na brambory (jemný)
drobne sitko do ziemniaków



nástavec na špecle
sitko do špecli

cs

Použití

Před prvním použitím

- Lis umyjte horkou vodou s mycím prostředkem na nádobí. Poté jej hned osušte, aby se na jeho povrchu nevytvořily žádné skvrny.

Použití

1. Zvolený nástavec vložte do lisu. Nástavec musí být vložen nadoraz a rovně.
2. Lis podržte na chvíli pod tekoucí vodou. Těsto se pak na něj nebude tak lepit.
3. Do lisu dejte těsto nebo uvařené brambory a páčku zmáčkněte dolů.



Lis je vhodný i k výrobě špagetové zmrzliny.

Čištění

Lis umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak lze zbytky potravin odstranit nejlépe. Ihned po umytí jej osušte a uložte v suchu. Lis lze také mýt v myčce na nádobí.

Recepty

Špecle (základní recept)

Přísady (pro 4 osoby):

- 400 g mouky
- 30 g másla
- 3/4 šálku vody
- 1 zarovnaná lžice soli
- 5 vajec

Příprava:

1. Do mísy prosejte mouku.
2. Postupně přidávejte vejce a hmotu míchejte hnětacími nástavci.
3. Přidejte 3/4 šálku vody a sůl a zamíchejte.
4. Těsto míchejte tak dlouho, dokud se nepřestane přichytávat k míse.

5. Těsto dejte do lisu.
6. Těsto protlačte lisem do velké nádoby s vařící slanou vodou.
7. Jakmile špecle vyplavou nahoru, vyjměte je z vařící slané vody.
8. Špecle vložte do cedníku a nechte krátce okapat.
9. Špecle posypte malými kousky másla. Nyní můžete špecle servírovat.

Sýrové špecle

Přísady (pro 4 osoby):

- 400 g mouky
- cibule (podle chuti)
- 1 zarovnaná lžice soli
- 1 kelímek sladké smetany
- 5 vajec
- 1 špetka pepře
- 30 g másla
- 1 špetka muškátového oříšku
- 3/4 šálku vody

• petržel a pažitka na ozdobení
• 400 g aromatického sýra, který se dobře taví (např. Gruyère, emmentál, sýr na raclette, gouda nebo směs sýrů)

Příprava:

1. Špecle připravte podle základního receptu.
2. Troubu vyhřejte na 180 °C.
3. Žárovzdornou formu vymažte máslem.
4. Špecle smíchejte s cibulí, do žáruvzdorné formy střídavě vkládejte vrstvy špecli s cibulí a vrstvy nastrohaného sýra.
5. Šlehačku rozmíchejte s trochou pepře, muškátu a soli a směs nalijte na špecle.
6. Špecle vložte do trouby a zapékejte je asi 15-20 minut.
7. Před servírováním posypte špecle petrželí a/nebo pažitkou.

pl

Użytkowanie

Przed pierwszym użyciem

- Umyć praskę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, następnie od razu ją osuszyć, aby uniknąć powstawania plam.

Użytkowanie

1. Włożyć wybrane sitko do praski. Sitko musi od dołu całkowicie przylegać do praski.
2. Potrzymać praskę krótko pod bieżącą wodą. Dzięki temu ciasto nie będzie się przyklejać do praski podczas wyciskania.
3. Umieścić ciasto lub ugotowane ziemniaki w prasce i docisnąć dźwignię praski w dół.



Urządzenie nadaje się również do wytwarzania lodów w kształcie spaghetti.

Czyszczenie

W miarę możliwości myć praskę bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy najłatwiej jest usunąć resztki produktów spożywczych. Po opłukaniu wytrzeć praskę i przechowywać w suchym miejscu. Praskę można również myć w zmywarce.

Przepisy

Špecle (przepis podstawowy)

Składniki (porcja dla czterech osób):

- 400 g mąki
- 30 g masła
- 3/4 filiżanki wody
- 1 płaska łyżka stołowa soli
- 5 jajek

Przyrządzenie:

1. Przesiać mąkę do przygotowanej miski.
2. Jajka dodawać pojedynczo i mieszać mikserem ręcznym z nasadką do ugniatania ciasta.
3. Miesząc dodać 3/4 filiżanki wody i sól.
4. Mieszać ciasto tak długo, aż zacznie odchodzić od miski.

5. Przełożyć ciasto do praski.

6. Wyciskać ciasto przez praskę do garnka z gotującą się, osoloną wodą.
7. Gdy špecle wypłyną na wierzch, wyjąć je z gotującej się, osolonej wody.
8. Odcedzić špecle, umieszczając je na krótko w cedzaku.
9. Położyć na špeclach małe kawałki masła. Potrawa jest gotowa do podania.

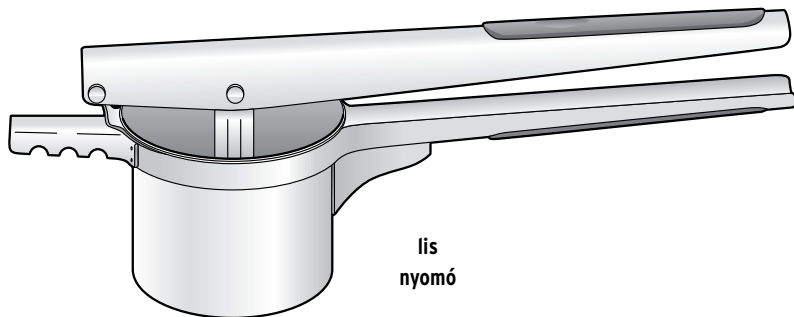
Špecle serowe

Składniki (porcja dla czterech osób):

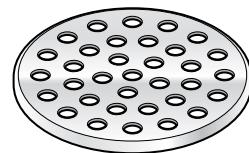
- 400 g mąki
- cebula (według uznania)
- 1 płaska łyżka stołowa soli
- 1 kubek słodkiej śmietany
- 5 jajek
- 1 szczypta pieprzu
- 30 g masła
- 1 szczypta muszkatu
- 3/4 filiżanki wody

• pietruszka i szczypiorek do przystrojenia
• 400 g łagodnego, aromatycznego sera (np. gruyère, emmentaler, raclette lub gouda – bądź też mieszanka serów)
Przyrządzenie:

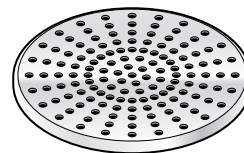
1. Przygotować špecle wg przepisu podstawowego.
2. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C.
3. Wysmarować masłem naczynie żaroodporne.
4. Wymieszać špecle z cebulą, a następnie umieścić masę špeclowo-cebulową na przemian ze startym żółtym serem w naczyniu żaroodpornym.
5. Wymieszać śmietanę z niewielką ilością pieprzu, muszkatu i soli, a następnie posłać nią špecle.
6. Włożyć naczynie żaroodporne ze špecalami do piekarnika i piec przez około 15-20 minut.
7. Przed podaniem ozdobić pietruszką/szczypiorkiem.



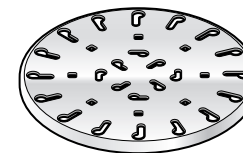
lis
nyomó



nadstavec na zemiaky (hrubý)
krumplinyomó betét
(nyaggyobb lyukkal)



nadstavec na zemiaky (jemný)
krumplinyomó betét
(kisebb lyukkal)



nadstavec na halušky
galuska (spaetzle) betét

sk

Používanie

Pred prvým použitím

- Vyčistíte lis horúcou vodou a trochou čistiaceho prostriedku. Následne ho ihneď osušte, aby sa nevytvorili flaky.

Používanie

1. Zasuňte želaný nadstavec do lisu. Nadstavec musí zdola lícované uzatvárať lis.
2. Podržte lis krátko pod tečúcou vodou. Cesto sa potom natoľko nelepí na lis.
3. Naplňte do lisu uvarené zemiaky alebo cesto a zatlačte páku nadol.



Lis je vhodný aj na výrobu špagetovej zmrzliny.

Čistenie

Podľa možnosti vyčistíte lis bezprostredne po použití, pretože zvyšky jedla sa v tomto momente uvoľňujú najľahšie. Ihneď po opláchnutí ho osušte a uložte na suché miesto. Lis je vhodný aj na umývanie v umývačkách riadu.

Recepty

Halušky (základný recept)

Prísady (pre 4 osoby):

- 400 g múky
- 30 g masla
- 3/4 šálky vody
- 1 zarovnaná PL soli
- 5 vajíčok

Príprava:

1. Preosejte múku do misky.
2. Postupne pridávajte vajíčka a hákom na miesenie premiešavajte hmotu.
3. Prilejte 3/4 šálky vody a pridajte soľ.
4. Cesto mieste dovtedy, kým sa prestane lepiť na miskú.

5. Naplňte cesto do lisu na halušky.
6. Pretlačte cesto cez lis do veľkého hrnca s vriacou slanou vodou.
7. Len čo halušky plávajú na hladine, povyberajte ich z vriacej slanej vody.
8. Nechajte halušky krátko odkvapkať v sitku.
9. Posypťe halušky malými stružlinami masla. Teraz ich môžete naservírovať.

Halušky so syrom

Prísady (pre 4 osoby):

- 400 g múky
- cibula (podľa chuti)
- 1 zarovnaná PL soli
- 1 téglík sladkej smotany
- 5 vajíčok
- 1 štipka čierneho korenia
- 30 g masla
- 1 štipka muškátového orecha
- 3/4 šálky vody

• petržlen a pažitka na ozdobenie

• 400 g dobre sa taviaceho, aromatického syra (napr. Gruyère, Ementál, Raclette, Gouda - alebo zmes druhov)

Príprava:

1. Pripravte halušky podľa popisu v základnom recepte.
2. Predhrejte rúru na pečenie 180 °C.
3. Vytrite žiaruvzdornú formu maslom.
4. Premiešajte halušky s cibuľou a do žiaruvzdornej formy naplňte striedavo cibuľovo-haluškovú hmotu a vrstvy nastrúhaného syra.
5. Premiešajte smotanu s trochou čierneho korenia, muškátového orecha a soli a polejte halušky výslednou hmotou.
6. Vložte halušky do rúry na pečenie a zapekajte ich cca 15-20 minút.
7. Pred podávaním ozdobte halušky trochou petržlenu a/alebo pažitky.

hu

Használat

Az első használat előtt

- Tisztítsa meg a nyomót forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Majd azonnal törölje szárazra, hogy ne keletkezzenek rajta foltok.

Használat

1. Helyezze a kívánt betétet a nyomóba. A betét alul pontosan illeszkedjen a nyomóra.
2. Tartsa a nyomót röviden folyó víz alá. Így a tészta nem ragad annyira a nyomóhoz.
3. Töltse meg a nyomót tésztával vagy főtt krumplival, és nyomja le a kart.



A nyomóval spagetti fagylaltot is lehet készíteni.

Tisztítás

A nyomót lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert a ráragadt élelmiszer maradékok ekkor még könnyebben leválnak. A mosogatás után azonnal törölje szárazra, és száraz helyen tárolja. A nyomó mosogatógépben is tisztítható.

Recept

Spaetzle (alaprecept)

Hozzávalók (4 személy részére):

- 400 g liszt
- 30 g vaj
- 3/4 csésze víz
- 1 csapott evőkanál só
- 5 tojás

Elkészítés:

1. Szitálja a lisztet egy tábla.
2. Egymás után adja hozzá a tojásokat, és keverje el a tésztát a kézi mixer dagasztó fejével.
3. Keverje hozzá a 3/4 csésze vizet és a sót.
4. Addig keverje a tésztát, amíg az elválik a táltól.

5. Töltse a tésztát a galuskanyomóba (spaetzlenyomó).
6. Nyomja át a tésztát a nyomón egy nagy, forrásban lévő sós vízzel töltött edénybe.
7. Amint a spaetzle feljön a víz tetejére, vegye ki a forró, sós vízből.
8. Hagyja a spaetzlét egy szűrőben kissé lecsepegni.
9. Tegyen egy pár vajdarabot a spaetzlére. Most már tálalhatja is.

Sajtos spaetzle

Hozzávalók (4 személy részére):

- 400 g liszt
- 1 csapott evőkanál só
- 5 tojás
- 30 g vaj
- 3/4 csésze víz
- hagyma (ízlés szerint)
- 1 pohár tejszín
- 1 csipet bors
- 1 csipet szerecsendió

• petrezselyem és snidling a díszítéshez

• 400 g jól olvadó, aromás sajt (pl. gruyère, emmentáli, raclett-sajt, gouda - vagy más kevert sajtfajták)

Elkészítés:

1. Készítsen spaetzlét az alaprecept szerint.
2. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra.
3. Kenjen ki egy tűzálló tálat vajjal.
4. Keverje össze a spaetzlét a hagymával, és tegye a hagymás spaetzlét váltakozva a reszelt sajttal a tűzálló tábla.
5. Keverjen a tejszínbe egy kevés borsot, szerecsendiót és sót, majd ezt öntse a spaetzlére.
6. Tegye a spaetzlét a sütőbe, és süssé kb. 15-20 percen keresztül.
7. A tálalás előtt díszítse egy kevés petrezselyemmel és/vagy snidlinggel.