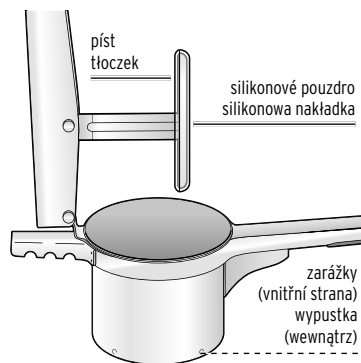
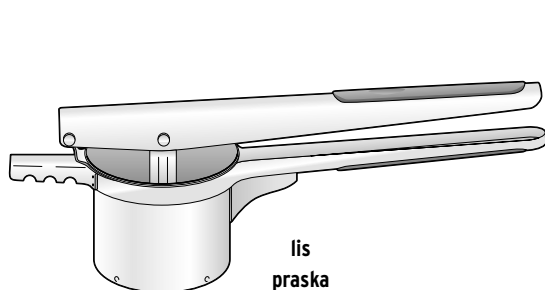
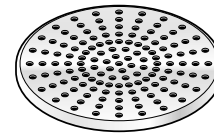
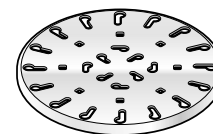


**nástavec na brambory (hrubý)
grube sitko do ziemniaków**



**nástavec na brambory (jemný)
drobne sitko do ziemniaków**



**nástavec na špecle
sitko do szpecli**

cs

Použití

Před prvním použitím

- Lis umyjte, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Použití

1. Ujistěte se, že silikonové pouzdro je správně nasazeno na píst.
 2. Zvolený nástavec vložte do lisu. Nástavec musí zaskočit pod zarážky.
 3. Lis podržte na chvíli pod tekoucí vodou. Těsto se pak na něj nebude tak lepit. Tento postup opakujte každé, když budete do lisu plnit nové těsto.
 4. Do lisu dejte těsto nebo uvařené brambory a páčku zmáčkněte dolů.
- Nástavec odejměte tak, že na něj zezdola směrem nahoru zatlačíte.



Lis je vhodný i k výrobě špagetové zmrzliny.

Čištění

- Lis umyjte pokud možno ihned po použití, protože tak lze zbytky potravin odstranit nejlépe. Postupujte následovně:
1. Odejměte nástavec z lisu a stáhněte silikonové pouzdro z pístu.
 2. Lis, nástavec a silikonové pouzdro omyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Všechny díly jsou také vhodné do myčky nádobí.
 3. Všechny díly po mytí dobře usušte.
 4. Nasuňte silikonové pouzdro opět na píst.
 5. Lis a nástavce uschovejte na suchém místě.

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. Lis podržte krátce pod tekoucí vodou a potom nad mísou s těstem. Naplňte ho těstem.
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
- 1 zarovnaná lžice soli
- 5 vajec
- 30 g másla
- 3/4 šálku vody
- cibule (podle chuti)
- 1 kelímek sladké smetany
- 1 špetka pepře
- špetka muškátového oříšku

petržel a pažitka na ozdobení

400 g aromatického sýra, který se dobře taví (např. Gruyère, ementál, 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 ukládejte vrstvy špeclí 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 zgodnie z punktem „Czyszczenie”.

Użytkowanie

1. Upewnić się, że silikonowa nakładka jest prawidłowo założona na tłoczek.
 2. Włożyć wybrane sitko do praski. Sitko musi zatrzasknąć się pod wypustkami.
 3. Potrzymać praskę krótko pod bieżącą wodą. Dzięki temu ciasto nie będzie się przyklejać do praski podczas wyciskania. Powtórz tę czynność przed każdym napełnieniem ciasta.
 4. Umieścić ciasto lub ugotowane ziemniaki w prasce i docisnąć dźwignię praski w dół.
- Aby wyjąć sitko, należy wcisnąć je od dołu.



Praska 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. Należy postępować w następujący sposób:
1. Wyjąć sitko z praski i zdjąć silikonową nakładkę z tłoczka.
 2. Umyć praskę, sitko i silikonową nakładkę gorącą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Wszystkie elementy nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.
 3. Dokładnie wytrzeć wszystkie elementy do sucha bezpośrednio po ich umyciu.
 4. Ponownie umieścić silikonową nakładkę na tłoczku.
 5. Praskę i sitka należy przechowywać w suchym miejscu.

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

Przyrządzanie:

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. Mieszać ciasto tak długo, aż zacznie odchodzić od miski.
4. Potrzymać praskę krótko pod bieżącą wodą, a następnie nad miską z ciastem. Napełnić praskę ciastem.
5. Wyciskać ciasto przez praskę do garnka z gotującą się, osoloną wodą.
6. Gdy špecle wypłyną na wierzch, wyjąć je z gotującej się, osolonej wody.
7. Odcedić špecle, umieszczając je na krótko w cedzaku.
8. Położyć na špeclach małe kawałki masła. Potrawa jest gotowa do podania.

Špecle serowe

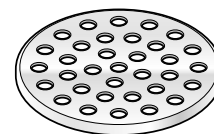
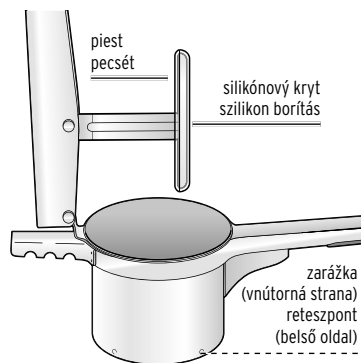
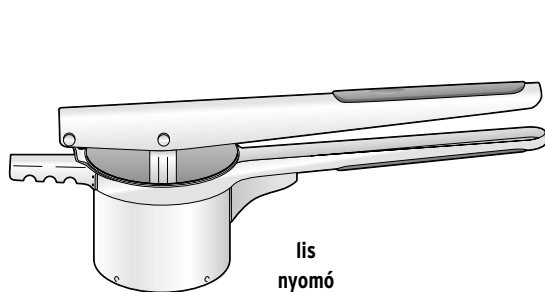
Składniki (porcja dla czterech osób):

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

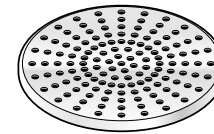
pietruszka i szczypiorek do przystrojenia
400 g łagodnego, aromatycznego sera (np. gruyère, emmentaler, raclette lub gouda - bądź też mieszanka serów)

Przyrządzanie:

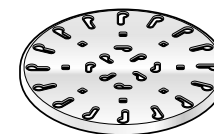
1. Przygotować špecle wg przepisu podstawowego.
2. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C.
3. Wymasować masłem naczynie żaroodporne.
4. Wymieszać špecle z cebulą, a następnie umieścić masę špeclowo-cebulową na przemian ze startym żółtym serem w naczyniu żaroodpornym.
5. Wymieszać śmietanę z niewielką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



vložka na zemiaky (hrubá)
krumplinyomó betét
(nagyobb lyukkal)



vložka na zemiaky (jemná)
krumplinyomó betét
(kisebb lyukkal)



vložka na halušky
galuska (spaetzle)
betét

sk

Používanie

Pred prvým použitím

- ▷ Vyčistite lis podľa opisu v časti „Čistenie“.

Používanie

1. Uistite sa, že silikónový kryt je správne upevnený na pieste.
2. Zasuňte želanú vložku do lisu. Vložka sa musí zaistiť pod zarážkami.
3. Podržte lis krátko pod tečúcou vodou. Cesto sa potom natoľko nelepí na lis. Toto zopakujte pred každým naplnením nového cesta.
4. Naplňte do lisu uvarené zemiaky alebo cesto a zatlačte páku nadol.

- ▷ Aby ste odobrali vložku, vytlačte ju zdola nahor.



Lis je vhodný aj na výrobu špagetovej zmrzliny.

Čistenie

- ▷ Podľa možnosti vyčistite lis bezprostredne po použití, pretože zvyšky jedla sa v tomto momente uvoľňujú najľahšie. Postupujte nasledovne:

1. Vytiahnite vložku z lisu a z piestu stiahnite silikónový kryt.
2. Lis, vložku a silikónový kryt vyčistite horúcou vodou a trochu prostriedku na umývanie riadu. Všetky diely je možné čistiť aj v umývačke riadu.
3. Všetky diely hneď po umytí dobre osušte.
4. Silikónový kryt opäť natiahnite na piest.
5. Lis a vložku skladujte v suchu.

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 misku.
5. Lis krátko podržte pod tečúcou vodou a potom nad misou s cestom. Naplňte ho cestom.
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. Posypte halušky malými hoblinami masla. Teraz ich môžete naservírovať.

Halušky so syrom

Prísady (pre 4 osoby):

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

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 trochu 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 trochu petržlenu a/alebo pažitky.

hu

Használat

Az első használat előtt

- ▷ A „Tisztítás” című fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg a nyomót.

Használat

1. Biztosítsa, hogy a szilikon borítás megfelelően helyezkedjen el a peccséten.
2. Helyezze a kívánt betétet a nyomóba. A betétnek be kell kattannia a reteszpontok alatt.
3. Tartsa a nyomót röviden folyó víz alá. Így a tészta nem ragad annyira a nyomóhoz. Ezt minden alkalommal ismételje meg, mielőtt betölti az új tésztát.
4. Töltsen meg a nyomót tésztával vagy főtt krumplival, és nyomja le a kart.

- ▷ A betét kivételéhez lentről nyomja felfelé.



A nyomóval spagetti fagylaltot is lehet készíteni.

Tisztítás

- ▷ A nyomót lehetőleg közvetlenül a használat után tisztítsa meg, mert a ráragadt élelmiszermaradékok ekkor még könnyebben leválnak. A következőképpen járjon el:

1. Vegye ki a betétet a nyomóból, majd húzza le a szilikon borítást peccsétről.
2. Tisztítsa meg a nyomót, a betétet és a szilikon borítást forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Valamennyi alkatrész mosogatógépben is tisztítható.
3. Rögtön az öblítést követően szárítsa meg az alkatrészeket.
4. Húzza vissza a szilikon borítást a nyomóra.
5. A nyomót és a betéteket száraz állapotban tárolja.

Receptek

Spaetzle (alaprecept)

Hozzávalók (4 személy számára):

- 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. Tartsa a nyomót röviden folyó víz alá, majd a tál fölé, és töltsen bele a tésztát.
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.

Sajtós spaetzle

Hozzávalók (4 személy számára):

- 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 metélőhagyma 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 süsse kb. 15-20 percen keresztül.
7. A tálalás előtt díszítse egy kevés petrezselyemmel és/vagy metélőhagymával.