

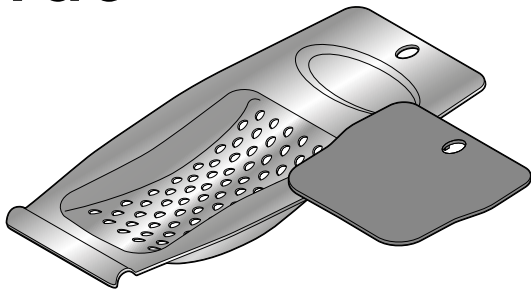


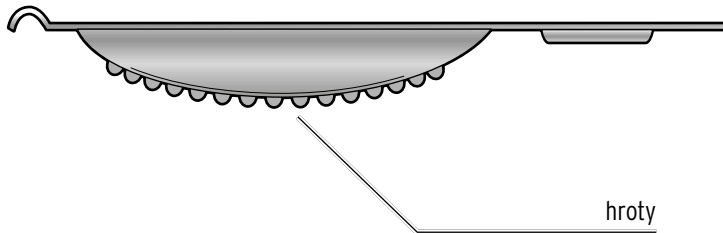
Haluškovač

Vážení zákazníci!

Vždy po ruke: S novým haluškovačom si môžete ľahko pripraviť halušky. Stierku možno na uschovanie ľahko pripevniť k haluškovaču.

Váš tím Tchibo





Používanie

Pozor na poškriabanie

Hroty haluškovača môžu mať na niektorých miestach ostré hrany. Pri používaní a čistení buďte opatrní. Haluškovač uschovávajte mimo dosahu detí.

Recept na švábske špecle

Prísady pre cca 4 osoby

400 g múky

cca 250 ml vody

4 vajcia (veľkosť M)

1 ČL soli

Príprava

1. Múku dajte do misy spolu s vajcami, soľou a približne polovicou vody a premiešajte varechou alebo ručným mixérom (šľahacím nadstavcom).
2. Potom primiešajte toľko zvyšnej vody, aby vzniklo mierne husté cesto.
Cesto šľahajte/hnetzte, kým sa v ňom nezačnú tvoriť bublinky a prestane tvoriť hrudky. Konzistenciu skontrolujete tak, že necháte cesto stekať z varechy do misy. Malo by byť husté a pomaly stekať z varechy.

 Konzistencia cesta ovplyvňuje neskorší tvar špeclí. Pre dlhé a tenké špecle by malo byť cesto tekutejšie, pre hrubšie špecle alebo halušky by malo byť skôr pevnejšie.

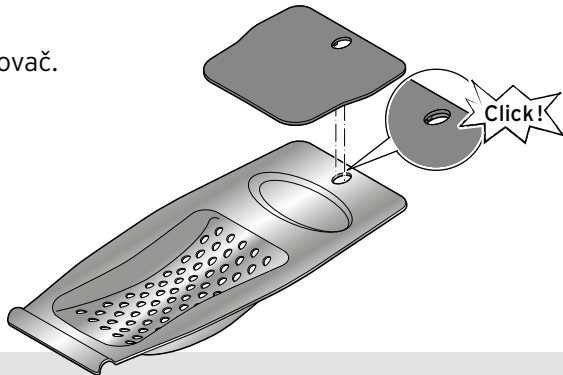
▷ Konzistenciu môžete zmeniť pridaním vody alebo múky.

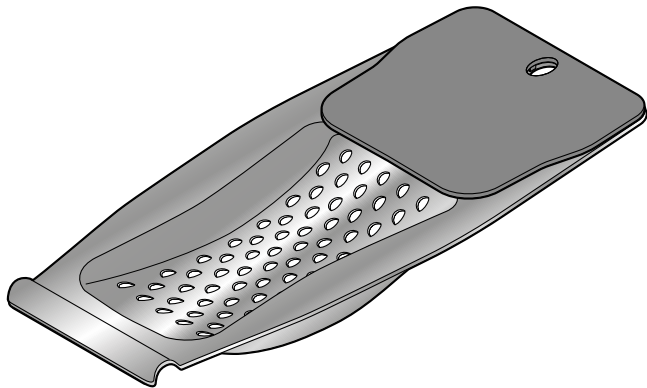
3. Cesto nechajte odpočívať a medzitým vo veľkom hrnci (Ø max. 28 cm) uvarte cca 2 litre osolenej vody.
4. Keď voda zovrie, znížte teplotu tak, aby sa voda len mierne varila.
5. **Na hrniec položte haluškovač** a vložte naň cca 2 PL cesta.
6. Porciu cesta **rovnomerne stierajte stierkou v oboch smeroch po haluškovači.**
7. Haluškovač odoberte z hrnca. Keď hotové špecle vyplávajú na povrch vody, sú uvarené. Vyberte ich z vody pomocou dierkovanej lyžice alebo pod.
8. Opakujte kroky 5 a 6, kým cesto nespotrebuje.
9. Hotové špecle osmažte na masle na nepriľnavej panvici a podávajte.



Čistenie

- Ak je to možné, haluškovač ihneď po použití opláchnite **studenou** vodou, pretože tak sa najlepšie uvoľnia zvyšky cesta. Potom haluškovač dôkladne vyčistíte horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu. Hroty najlepšie vyčistíte kefkou na umývanie riadu, aby ste sa dobre dostali do medzier. Haluškovač a stierku možno umývať v umývačke riadu. Stierku však neukladajte priamo nad vyhrievacie tyče.
- Diely ihneď po opláchnutí dobre osušte.
- Na uskladnenie stierku pripevníte na haluškovač.





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

Číslo výrobku: 664 283
