

Használati útmutató

Leírás

Galuskaszaggató (nagy lyukú)
Nokedliszaggató (közepes lyukú)
Csipetkeszaggató (kis lyukú)
Szaggatólapát
Szaggató keret
Összekapcsoló csat a tároláshoz

Használat

Helyezze a kiválasztott szaggatót a keretbe (1. kép). Ezután helyezze a szaggatót egy forrásban lévő vízzel teli fazék peremére (2.kép), öntsön bele megfelelő mennyiségű tésztát, és a lapát segítségével szaggassa a tésztát a fazékba (3.kép).

Karbantartás és tárolás

A szaggató minden része tisztítható mosogatógépben, tárolja az összekapcsoló csattal rögzítve (4. kép).

Receptek

A feltüntetett mennyiség 2 adagra elegendő.

Galuska

Hozzávalók: 150 g rétesliszt, 2-3 finomra reszelt, nyers burgonya (kb. 420 g), melyből itassuk fel a vizet, 1 tojás, csipet só. **Elkészítés:** A lereszelt burgonyából nyomja ki a felesleges vizet, adja hozzá a tojást és a lisztet, sózza meg, majd alaposan keverje össze. A tésztát a nagy lyukú szaggatón keresztül szaggassa forró vízbe és főzze addig, amíg a galuskák feljönnek a víz felszínére. **Jó tipp:** Tálalja juhtúróval és pirított szalonnával vagy káposztával.

Nokedli

Hozzávalók: 90 g rétesliszt, 2 tojás, csipet só. **Elkészítés:** Adja hozzá a lisztet a tojásokat, sózza, majd alaposan keverje össze őket. A tésztát a közepes lyukú szaggatón keresztül szaggassa forró vízbe és főzze addig, amíg a nokedlik feljönnek a víz felszínére. A megfőtt nokedlit öblítse le hideg vízzel, és hagyja lecsepegni. **Jó tipp:** Tálalja önmagában pirított szalonnával, zöldséggel, sajttal és has., ill. szafos ételek köretként.

Csipetke

4 adag: 60 g rétesliszt, 2 tojás, csipet só. Elkészítés: Adja hozzá a lisztet a tojásokat, sózza, majd alaposan keverje össze őket. A tésztát a kis lyukú szaggatón keresztül szaggassa a levesbe és főzze addig, míg a csipetke feljön a tetejére. **Jó tipp:** Húsleveshez szaggassuk a tésztát sózott, forró vízbe, majd szűrjük le, és adjuk hozzá a leveshez.

Gluténmentes galuska

Hozzávalók: 100 g gluténmentes liszt (keverék), 2-3 közepes, finomra reszelt, alaposan kinyomkodott burgonya (a tiszta burgonya súlya 150 g), 1 tojás, csipet só. **Elkészítés:** Készítse el és tálalja úgy, mint a hagyományos galuskát.

Gluténmentes nokedli/csipetke

Hozzávalók: 110 g gluténmentes liszt (keverék), 2 tojás, csipet só.

Elkészítés: Készítse el és tálalja úgy, mint a hagyományos nokedlit /csipetkét.