

**tescoma.**

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika  
 Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia  
 Distribuido por: Tescoma España, S.L. Cif: B-53630646  
 Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda  
 Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska  
 Dovoza: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika  
 Дистрибутор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия  
 Дистрибутор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

www.tescoma.com

Art.: 420870



© 2012 Tescoma

**Panados**

4 pessoas

**Ingredientes:** 50 g farinha, 1 ovo, 0,5 dl leite, 100 g pão ralado, sal

**Receita:** Colocar o recipiente com a lâmina para partir os ovos no centro e juntar os recipientes. Colocar a farinha no primeiro recipiente, partir o ovo no segundo e bater juntamente com o leite e colocar o pão ralado no terceiro recipiente. Cobrir pedaços de carne, queijo, peixe, cogumelos ou legumes utilizando as pinças, primeiro passando ambos os lados na farinha, depois no ovo batido com o leite e finalmente no pão ralado. Utilizando as pinças, numa frigideira fritar os pedaços panados em ambos os lados até dourar.

**Preparado de queijo**

4 pessoas

**Ingredientes:** 50 g farinha, 2 ovos, 100 g queijo Edam, sal

**Receita:** Colocar o recipiente com o cortante para partir os ovos no centro e juntar os recipientes. Colocar no primeiro recipiente pedaços de carne (de preferência aves ou porco) ou legumes (por ex. couve flor ou brócolos). Partir os dois ovos no segundo recipiente e misturar com o queijo ralado fino. Gradualmente adicionar a farinha de forma a obter um preparado fino. Utilizar as pinças para cobrir os alimentos no preparado de queijo. Colocar os pedaços revestidos no terceiro recipiente. Utilizando as pinças, numa frigideira fritar os pedaços em ambos os lados até dourar.

pt

**Panierka z bułki tartej**

Na 4 porcje

**Składniki:** 50 g drobnej mąki, 1 jajko, 0,5 dl mleka, 100 g bułki tartej, sól

**Przygotowanie:** Miskę z końcówką ułatwiającą rozbijanie jajek należy umieścić w środku, a następnie połączyć ze sobą wszystkie miski. Do pierwszej miski należy wsypać mąkę, do drugiej wbić jajka i rozmącić je w misce razem z mlekiem, do trzeciej miski należy wsypać bułkę tartą. Oczyszczone porcje mięsa, sera, ryb, grzybów lub warzyw należy panierować za pomocą szczypiec ze wszystkich stron, najpierw w mące, następnie w jajku z mlekiem, a na koniec w bułce tartej. Przy pomocy szczypiec, przygotowane produkty należy smażyć na patelni ze wszystkich stron.

**Ciasto serowe**

Na 4 porcje

**Składniki:** 50 g drobnej mąki, 2 jajka, 100 g sera Edam, sól

**Przygotowanie:** Miskę z końcówką ułatwiającą rozbijanie jajek należy umieścić w środku, a następnie połączyć ze sobą wszystkie miski. W pierwszej misce należy umieścić oczyszczone porcje mięsa (najlepiej wieprzowe lub drobiowe) lub warzywa (np. kalafior lub brokuły). Do drugiej miski należy wbić jajka i wymieszać je z drobno startym twardym serem, stopniowo dodając mąkę, tak aby powstało rzadkie ciasto. Za pomocą szczypiec należy panierować produkty w cieście serowym i gotowe odkładać do trzeciej miski. Przy pomocy szczypiec, przygotowane produkty należy smażyć na patelni ze wszystkich stron na złoty kolor.

pl

**Trojbal zo strúhanky**

Na 4 porcie

**Ingrediencie:** 50 g hladkej múky, 1 vajce, 0,5 dl mlieka, 100 g strúhanky, soľ

**Postup:** Misku s čepeľou na rozklepávanie vajec umiestnite doprostred a misky vzájomne spojte. Do prvej misky dajte hladkú múku, do druhej misky rozklepnite vajce a rozšľahajte ho priamo v miske s mliekom, do tretej misky nasypťte strúhanku. Očistené porcie mäsa, syra, rýb, húb alebo zeleniny obalte pomocou klieští postupne zo všetkých strán, najprv v hladkej múke, potom v rozšľahanom vajci s mliekom a nakoniec v strúhanke. Pokrmu v trojbalie usmažte v panvici pomocou klieští zo všetkých strán dozlata.

**Syrové cestíčko**

Na 4 porcie

**Ingrediencie:** 50 g hladkej múky, 2 vajcia, 100 g syra Eidam, soľ

**Postup:** Misku s čepeľou na rozklepávanie vajec umiestnite doprostred a misky vzájomne spojte. Do prvej misky dajte očistené porcie mäsa (najlepšie bravčové alebo hydinové) alebo zeleninu (napr. karfiol alebo brokolica). Do druhej misky rozklepnite obe vajcia a zmiešajte ich s jemne strúhaným tvrdým syrom, postupne pridávajte múku, aby vzniklo riedke cestíčko. Pomocou klieští obalte pokrmu v syrovom cestíčku, obalené porcie odkladajte do tretej misky. Pokrmu v cestíčku usmažte v panvici pomocou klieští zo všetkých strán dozlata.

sk

**Тройной кляр из панировочных сухарей**

4 порции

**Ингредиенты:** 50 г простой муки, 1 яйцо, 0,5 дл молока, 100 г панировочных сухарей, соль

**Приготовление:** Миску с лезвием для разбивания яиц поместите в центр и миски соедините друг с другом. В первую миску насыпьте муку, во вторую миску разбейте яйца и взбейте прямо в миске с молоком, в третью миску насыпьте панировочные сухари. Очистите порции мяса, сыра, рыбы, грибов или овощей, постепенно со всех сторон обваляйте с помощью щипцов, сначала в муке, затем во взбитых яйцах с молоком, и, наконец, в сухарях. Продукты в тройном кляре обжарьте на сковороде с помощью щипцов до золотисто-коричневого цвета со всех сторон.

**Сырное тесто**

4 порции

**Ингредиенты:** 50 г простой муки, 2 яйца, 100 г сыра Эдам, соль

**Приготовление:** Миску с лезвием для разбивания яиц поместите в центр и миски соедините друг с другом. В первую миску положите порции мяса (лучше всего свинина или птица) или овощи (например, цветная капуста или брокколи). Во вторую миску разбейте оба яйца и смешайте с мелко натертым твердым сыром, постепенно добавляйте муку, чтобы получилось редкое тесто. С помощью щипцов обваляйте продукты в сырном тесте, обваленные порции откладывайте в третью миску. Продукты в тесте обжарьте на сковороде с помощью щипцов до золотисто-коричневого цвета со всех сторон.

ru

*presto***Dip and coat set****Souprava na trojbal****Panier-Set****Ensemble pour paner****Set per impanatura****Igo para rebozar****Conjunto p/panar****Komplet do panierowania****Súprava na trojbal****Набор для тройного кляра****tescoma**

Recipes / Recepty / Kochrezepte / Recettes / Ricette  
 Recetas / Receitas / Przepisy / Recepty / Рецепты

## Breadcrumb coating

Serves 4

**Ingredients:** 50 g plain flour, 1 egg, 0.5 dl milk, 100 g breadcrumbs, salt

**Recipe:** Position the dish with the blade for breaking eggs in the centre and join the dishes together. Put plain flour into the first dish, break an egg into the second dish and whisk it directly in the dish together with milk, and pour breadcrumbs into the third dish. Coat cleaned pieces of meat, cheese, fish, mushrooms or vegetables on all sides using the tongs by first dipping in flour and then coating them in the whisked egg with milk and, finally, in the breadcrumbs. Using the tongs, fry the coated pieces in a frying pan on all sides until golden brown.

## Cheese batter

Serves 4

**Ingredients:** 50 g plain flour, 2 eggs, 100 g Edam cheese, salt

**Recipe:** Position the dish with the blade for breaking eggs in the centre and join the dishes together. Put cleaned pieces of meat (ideally pork or poultry) or vegetables (e.g. cauliflower or broccoli) into the first dish. Break both eggs into the second dish and mix them with finely grated cheese. Gradually add flour to form a thin batter. Use the tongs to coat the food in the cheese batter. Put the coated pieces into the third dish. Using the tongs, fry them in a frying pan on all sides until golden brown.

en

## Trojbal ze strouhanky

Na 4 porce

**Ingredientie:** 50 g hladké mouky, 1 vejce, 0,5 dl mléka, 100 g strouhanky, sůl

**Postup:** Misku s čepelí na rozklepávání vajec umístěte doprostřed a misky vzájemně spojte. Do první misky dejte hladkou mouku, do druhé misky rozklepněte vejce a rozšlehejte jej přímo v misce s mlékem, do třetí misky nasype strouhanku. Očištěné porce masa, sýra, ryb, hub nebo zeleniny obalte pomocí kleští postupně ze všech stran, nejprve v hladké mouce, poté v rozšlehaném vejci s mlékem a nakonec ve strouhance. Pokrmy v trojobalu usmažte v pánvi pomocí kleští ze všech stran dozlatova.

## Sýrové těstíčko

Na 4 porce

**Ingredientie:** 50 g hladké mouky, 2 vejce, 100 g sýru Eidam, sůl

**Postup:** Misku s čepelí na rozklepávání vajec umístěte doprostřed a misky vzájemně spojte. Do první misky dejte očištěné porce masa (nejlépe vepřové nebo drůbeží) nebo zeleninu (např. květák či brokolice). Do druhé misky rozklepněte obě vejce a smíchejte je s jemně strouhaným tvrdým sýrem, postupně přidávejte mouku, aby vzniklo řídké těstíčko. Pomocí kleští obalte pokrmy v sýrovém těstíčku, obalené porce odkládejte do třetí misky. Pokrmy v těstíčku usmažte v pánvi pomocí kleští ze všech stran dozlatova.

cs

## Panierung mit Semmelbröseln

Für 4 Portionen

**Zutaten:** 50 g glattes Mehl, 1 Ei, 0,5 dl Milch, 100 g Semmelbrösel, Salz

**Vorgehensweise:** Schale mit Klinge zum Zerschlagen von Eiern in die Mitte stellen und Schalen miteinander verbinden. In die erste Schale glattes Mehl schütten, in die zweite Schale Ei zerschlagen und direkt in der Schale mit Milch verrühren, in die dritte Schale Semmelbrösel geben. Geputzte Portionen Fleisch, Käse, Fisch, Pilz, bzw. Gemüse mit Zangen greifen und von allen Seiten umhüllen, zuerst im Mehl, dann im zerschlagenen Ei mit Milch und zum Schluss in Semmelbröseln wälzen. Panierte Gerichte in die Bratpfanne geben und mit der Zange von allen Seiten goldbraun braten.

## Ausbackteig mit Käse

Für 4 Portionen

**Zutaten:** 50 g glattes Mehl, 2 Eier, 100 g Edamer Käse, Salz

**Vorgehensweise:** Schale mit Klinge zum Zerschlagen von Eiern in die Mitte stellen und Schalen miteinander verbinden. In die erste Schale geputzte Portionen Fleisch (am besten Schweine- oder Geflügelfleisch), bzw. Gemüse (z. B. Blumenkohl oder Brokkoli) geben. In die zweite Schale beide Eier zerschlagen und mit fein geriebenem Käse zum dünnen Ausbackteig verrühren. Mithilfe der Zange das Gargut im Käseteig umhüllen, dann in die dritte Schale ablegen. Panierte Gerichte in die Bratpfanne geben und mit der Zange von allen Seiten goldbraun braten.

de

## Panure de chapelure

Pour 4 portions

**Ingédients :** 50 g de farine fine, 1 œuf, 50 ml de lait, 100 g de chapelure, sel

**Préparation :** Placer le récipient avec la lame pour casser les œufs au milieu et attacher les récipients ensemble. Verser la farine dans le premier récipient, casser l'œuf dans le second et le battre directement dans le récipient avec le lait, verser la chapelure dans le troisième récipient. A l'aide des pinces, faire d'abord glisser les portions préalablement nettoyées de viande, de fromage, de poisson, de champignons ou de légumes de chaque côté dans la farine, puis les étaler dans l'œuf battu avec le lait et enfin les passer dans la chapelure. Paner les plats ainsi préparés dans une poêle en les retournant à l'aide des pinces jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés de tous les côtés.

## Pâte au fromage

Pour 4 portions

**Ingédients :** 50 g de farine fine, 2 œufs, 100 g de fromage Edam, sel

**Préparation :** Placer le récipient avec la lame pour casser les œufs au milieu et attacher les récipients ensemble. Placer dans le premier récipient les portions préalablement nettoyées de viande (de préférence du porc ou de la volaille) ou de légumes (par exemple du chou-fleur ou brocoli). Casser les deux œufs dans le second récipient et les mélanger avec le fromage à pâte dure finement râpé, ajouter progressivement la farine pour obtenir une pâte fluide. A l'aide des pinces, enrober les plats dans la pâte au fromage, les déposer ensuite dans le troisième récipient. Paner les plats ainsi préparés dans une poêle en les retournant à l'aide des pinces jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés de tous les côtés.

fr

## Panatura di pangrattato

4 Persone

**Ingredienti:** 50 g di farina, 1 uovo, 0,5 dl di latte, 100 g di pangrattato, sale

**Ricetta:** Agganciare i recipienti l'un l'altro ed applicare la lama dentellata per rompere le uova sul bordo del recipiente centrale. Mettere della farina nel primo recipiente, rompere un uovo nel secondo ed amalgamare il tutto aggiungendo il latte, inserire del pangrattato nel terzo recipiente. Passare pezzi puliti di carne, formaggio, pesce, funghi o verdure prima nella farina, successivamente nell'uovo sbattuto con latte, ed infine nel pangrattato utlizzando sempre l'apposita pinza per afferrare saldamente gli alimenti. Friggere gli alimenti nella padella su entrambi i lati fino a doratura.

## Pastella di formaggio

4 Persone

**Ingredienti:** 50 g di farina, 2 uova, 100 g di formaggio Edam, sale

**Ricetta:** Agganciare i recipienti l'un l'altro ed applicare la lama dentellata per rompere le uova sul bordo del recipiente centrale. Mettere pezzi puliti di carne (preferibilmente maiale o pollo) o verdure (es. cavolfiore o broccoli) nel primo recipiente. Rompere entrambe le uova nel secondo recipiente ed amalgamarle per bene con del formaggio grattugiato finemente. Gradualmente aggiungere farina fino a formare una sottile pastella. Utilizzare l'apposita pinza per passare gli alimenti nella pastella di formaggio. Mettere i pezzi pastellati nel terzo recipiente. Friggere gli alimenti nella padella su entrambi i lati fino a doratura.

it

## Rebozado de pan rallado

4 raciones

**Ingredientes:** 50 g de harina, 1 huevo, 0,5 dl de leche, 100 g de pan rallado, sal

**Receta:** Poner el recipiente con la cuchilla para romper huevos en el centro y unir los recipientes entre sí. Poner harina en el primer recipiente, romper el huevo en el segundo recipiente y batirlo con leche directamente en el recipiente, y espolvorear pan rallado en el tercer recipiente. Cubrir por todos los lados trozos de carne, queso, pescado, champiñón o verduras, usando las pinzas para rebozar primero con harina, luego introducirlos en el huevo batido con leche y, finalmente, en el pan rallado. Freir por todos lados los trozos rebozados en la sartén usando las pinzas hasta que estén dorados.

## Queso rebozado

4 raciones

**Ingredientes:** 50 g de harina, 2 huevos, 100 g de queso Edam, sal

**Receta:** Poner el recipiente con la cuchilla para romper huevos en el centro y unir los recipientes entre sí. Poner trozos limpios de carne (preferentemente cerdo o carne de ave) o verduras (p.ej. coliflor o brócoli) en el primer recipiente. Romper los huevos en el segundo recipiente y mezclar con queso rallado fino. Añadir harina gradualmente para formar un rebozado fino. Usar las pinzas para rebozar la comida en el rebozado de queso. Colocar las piezas rebozadas en el tercer recipiente. Usando las pinzas, freir las piezas rebozadas en la sartén por todos lados hasta que estén doradas.

es