

Használati útmutató: Minden gombóc vagy golyó formázása előtt kenje meg a formát – beleértve a nyomót is – vékony réteg zsiradékkal, például a **DELÍCIA olaj sütőformákba 300 ml (kód 630687)** spray használatával. **Töltött gombócok készítése:** Vegye ki a nyomót, és a kikent és összeillesztett formába helyezzen egy lesimított adag hagyományos burgonyás tésztát, amely körülbelül a forma háromnegyedéig érjen (1). A nyomó mélyítő részével alakítson ki mélyedést a tésztában a töltelék számára (2). A mélyedésbe tegyen megfelelő mennyiségű édes (pl. gyümölcs, túró, lekvár stb.) vagy sós (pl. füstölt hús, sajt stb.) töltelék (3). Adja hozzá a szükséges mennyiségű tésztát a gombóc lezárásához, majd a nyomó formázó részével zárja le a töltelék (4). Vegye ki a nyomót, nyissa szét a formát, és emelje ki a gombócot (5). **Húsgombócok és májgombócok elkészítése:** A kikent és összeillesztett formába tegyen egy akkora adag húsmasszát, amely éppen a forma felső pereme alá ér (6). A nyomó formázó részével alakítsa ki a golyót (7). **Hasznos tipp:** Töltött húsgolyók készítéséhez (például fűrtőjással töltve) használja a nyomó mélyítő részét, és kövesse a töltött gombócok elkészítési módját.