

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A készülék univerzális, mivel a kisebb lyukakkal ellátott alsó részen (rostélyon) galuskát, a nagyobbikon nudlit, a legnagyobbikon pedig krokettet lehet szaggatni.

A készülék elemeire (5)szétszedhető.

A tésztaüst mindkét vége bajonettzárasan csatlakozik a rostélyhoz és a préselő csavart magában foglaló felső részhez, amit jobbra negyed fordulattal lehet leemelni és balra fordítva visszahelyezni.

Üzembe helyezés

A rostélyt hagyjuk a sínek között, amit használni akarunk. A rostély amire nincs szükségünk, enyhén megemelve az ütköző fölé, kiemelhető a készülékből. (1. Fotó),



A sínek közé betett nokedli rostélyra ráhelyezzük az üstöt, tegyük bele az elkészült tésztát, a záró fedélben lévő préselő csavart ütközésig feltekerjük. Rácsatlakoztatjuk az üstre, a csavart addig tekerjük lefelé, míg a tésztát kezdi kipréselni. Ettől kezdve a csavaron nokedlinél egy egész fordítunk és az üstöt áttoljuk a leválasztó acélodrót, ütközésig.



Itt ismét tekerünk egy egészet a préselő csavaron és visszahúzzuk az ütközésig.

A préselési idő alatt a tésztának – saját súlyánál fogva le kell esnie a leválasztó huzalról.

A **nudli** esetében három fordulatot tekerünk a csavaron, azután toljuk át az üstöt ütközésig.

Krokettnél 4–5 csavarás, gombócnál 2-3 csavarás ajánlott.

Figyeljen arra, hogy a tészta leválasztó acélodrót mindig súrolja, érje a rostély alját. A csúszo felületek konyhai zsiradékkal kenhetők.

Fontos!

Ha zsiradékba akarunk szaggatni, a készüléket kissé az edény fölé emelve (2–5 cm.) használjuk.

Túl kemény tésztát nem lehet a készülékkel szaggatni, mert abban maradandó sérülést – törést – okozhat, ezt a tető felpattanása jelzi.

Ameddig a készülék be nem járódik, addig a csúszo részt (síneket) igen vékonyan ajánlott étkezési zsírral bekenni.

BERNÁTH-FÉLE NOKEDLI-, NUDLI- ÉS KROKETTSZAGGATÓ HASZNÁLATI UTASÍTÁSA ÉS RECEPTEK



Rendelhető: Agócs Sándor EV

2060 Bicske kis-baboshegy dűlő 6665/1 hrsz.

Mobil: 06 30 894 8971

www.szaggato.hu

RECEPTEK

Galuskatészta

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 1–2 db tojás, csipet só, kb. 1 dl víz vagy tejföl.

A hozzávalókat jól összedolgozzuk.

Vigyázzunk arra, hogy a tészta állaga könnyű, de ne folyékony legyen.

Nudli tészta

Hozzávalók: 80 dkg burgonya, 30 dkg finomliszt, 1 db tojás, 2 dkg só, fél kanálnyi zsiradék.

Az áttört burgonyát langyosra hűtjük.

A hozzávalókkal jól összedolgozzuk és langyos állapotban szaggatjuk. Ahogy feljön a víz tetejére, a főzés kész. Tetszés szerint ízesítjük (zsemlemorzsa, darált dió, mák, túró, stb.).

Sztrapacska

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 1 db tojás, csipet só, 40-50 dkg liszt.

A megtisztított burgonyát nyersen finomra reszeljük, hozzákeverjük a tojást, sót és annyi lisztet, hogy rendes keménységű galuskatésztát kapjunk. Ízesíthetjük túróval, párolt édes- vagy savanyú káposztával.

Sonkás krumpli rudacskák

Hozzávalók: 1 kg főtt burgonya, 15 dkg bármilyen főtt sonka (lehet füstölt is), 10 dkg füstölt szalonna, 20 dkg finomliszt, 2 db tojás, egy mokkáskanál sütőpor, csipetnyi őrölt bors, zsír vagy olaj a kisütéshez.

A hámozott burgonyát nagyobb darabokra vágva sós vízben puhára főzzük, leszűrjük, forróan összeöntjük. Ha lehűlt, hozzáadjuk a lisztet, a

tojást, a sütőport, a ledarált sonkát, sót, borsot, majd a közben kisütött, apróra vágott szalonnát a zsírával együtt. Összedolgozzuk, sima tésztává gyúrjuk. A kézmeleg, langyos tésztát a nudli rostélyon át bő, forró olajba vagy zsírba szaggatjuk.

A rudacskák szaggatásánál az orsón 4–5 egész fordulatot tekerünk, mert így érhető el a kívánt hosszúság. A sütés kisebb adagokban, két szaggatásonként ajánlott, de magasabb edénynél egyszerre több is lehet. Pirosra sütve önálló ételként tálaljuk.

Burgonyás túrógombóckák

Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 50 dkg túró, 15 dkg liszt, 10dkg reszelt sajt, 6-8 dkg vaj, 2 db tojás, fél kávéskanál sütőpor, csipetnyi bors, só. A hámozott burgonyát sós vízben puhára főzzük, majd áttörjük. Szintén áttörjük a túró is, és lehűlt állapotban összeállítjuk a hozzávalókkal együtt. Igen bő forró olajban vagy zsírban a krokett (nagylyukú) rostélyon át szaggatva pirosra sütjük.

Burgonyakrokett

Hozzávalók: 80 dkg burgonya, 3 db tojássárgája, 5 púpozott evőkanál liszt, só, csipetnyi őrölt szerecsendió, 5 dkg vaj, mokkáskanál sütőpor. A burgonyát sós vízben puhára főzzük, majd áttörjük, lehűtve a hozzávalókkal összeállítjuk. A krokett rostélyon átszaggatva kb. 5 tekeréssel bő zsiradékba szaggatjuk. Ha panírozni akarjuk, akkor liszt fölött szaggatjuk, és panírozzuk. Panírozás nélkül is fogyasztható, húsételek mellé köretként tálaljuk. Ebbe a tésztába zsiradék helyett dinsztelt káposzta is tehető.

Túrógombóc

Hozzávalók: 50 dkg túró, 3 egész tojás, 3 csapott evőkanál liszt, 3 evőkanál zsemlemorzsa, csipet só.

A hozzávalókat jól összedolgozzuk, a nagylyukú rostélyon két csavarással szaggatjuk a forrásban lévő sós vízbe. 2-3 percig főzzük

Édes csemege

Hozzávalók: 1 kg tehéntúró, 1 egész citrom héja, 4 púpozott evőkanál liszt, 2 púpozott evőkanál zsemlemorzsa, 1 egész tojás, 2 tojás sárgája, 2 evőkanál cukor, 2 csomag vaníliás cukor, 6-7 dkg vaj, 1 mokkáskanál szódabikarbóna, olaj a sütéshez.

A túró krumplinyomón áttörjük, a citrom héját lereszeljük, és a többi hozzávalóval összeállítjuk. Fél óráig állni hagyjuk, és bő forró olajba szaggatva (a nagylyukú rostélyon, 4–5 egész csavarással) pirosra sütjük. Még melegen vaníliás porcukorral meghintjük.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!

Bernáth Béláné, és Kovács Melinda

Rendelhető: Agócs Sándor EV
2060 Bicske kis-baboshegy dűlő 6665/1 hrsz.
Mobil: 06 30 894 8971
www.szaggato.hu