

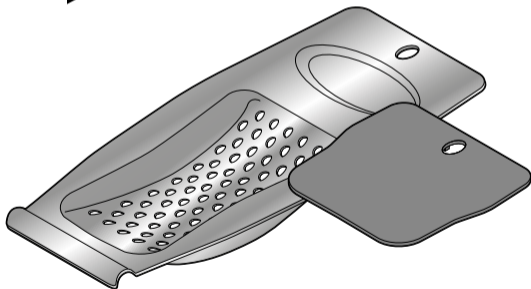


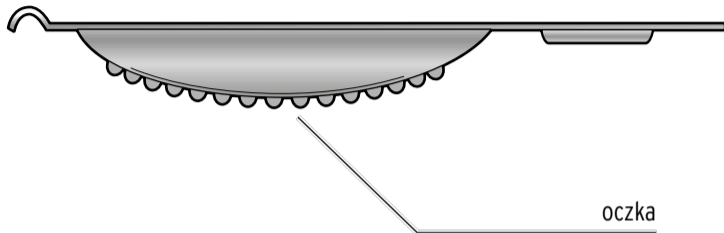
Tarka do szpecli

Drodzy Klienci!

Zawsze w zasięgu ręki: dzięki Państwa nowej tarce do szpecli można łatwo przyrządzić niemieckie kluski „Spätzle” (szpecele). Łopatkę można w łatwy sposób zamocować do tarki w celu jej przechowywania.

Zespół Tchibo





Użytkowanie

Uwaga na zadrapania

Niektóre oczka tarki mogą mieć ostre krawędzie. Zachować ostrożność podczas użytkowania i czyszczenia produktu. Przechowywać tarkę poza zasięgiem dzieci.

Przepis na szwabskie szpecle

Składniki (dla ok. 4 osób)

400 g mąki


ok. 250 ml wody

4 jajka (rozmiar M)

1 łyżeczka soli

Sposób przyrządzenia

1. Wsypać mąkę do miski, a następnie dodać do niej jajka, sól i mniej więcej połowę wody. Wymieszać wszystkie składniki łyżką do mieszania lub mikserem ręcznym (z końcówką do mieszania).
2. Następnie dodać tyle wody, ile potrzebne będzie do uzyskania lekko gęstego ciasta. Ubijać/wyrabiać ciasto, aż zaczną powstawać pęcherzyki powietrza i znikną grudki. Aby sprawdzić konsystencję, nabrać ciasto na łyżkę do mieszania i wlać z powrotem do miski. Ciasto ma mieć gęstą konsystencję i powinno powoli spływać z łyżki.

 Konsystencja ciasta wpływa na późniejszy kształt szpecli. Aby uzyskać długie, cienkie szpecle, ciasto powinno być bardziej płynne, z kolei aby uzyskać grubsze, krótkie kluski należy przygotować gęstsze ciasto.

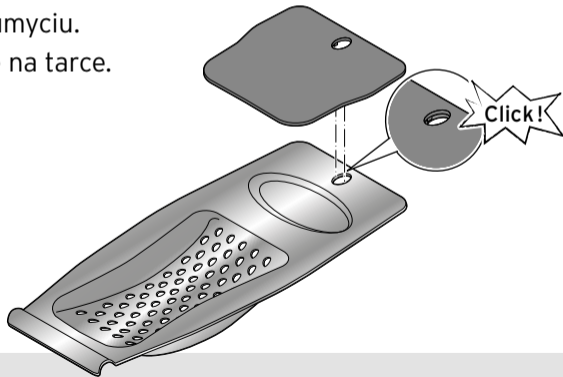
▷ Konsystencję można zmienić poprzez dodanie wody lub mąki.

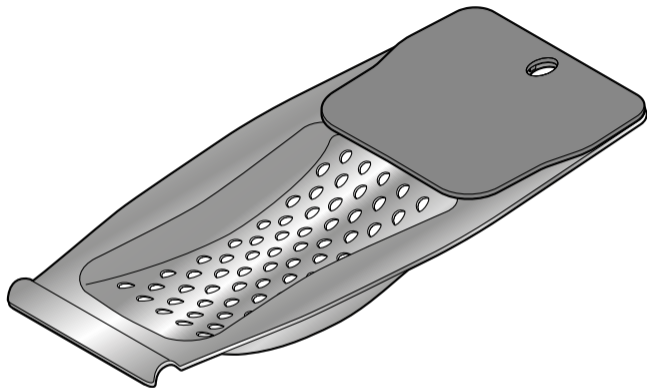
3. Odstawić ciasto i zagotować ok. 2 litry osolonej wody w dużym garnku (o średnicy maks. 28 cm).
4. Gdy woda się zagotuje, zmniejszyć temperaturę lub płomień palnika, tak aby woda tylko delikatnie się gotowała.
5. **Położyć tarkę do szpecli na garnku** i wlać na tarkę około 2 łyżki ciasta.
6. Porcję ciasta **przetrzeć równomiernie łopatką przez tarkę w obu kierunkach**.
7. Zdjąć tarkę do szpecli z garnka. Szpecele są ugotowane, gdy unoszą się na powierzchni wody. Wyjąć je z gotującej się wody za pomocą łyżki cedzakowej lub podobnego przyboru.
8. Powtarzać kroki 5 i 6 aż do przerobienia całego ciasta.
9. Gotowe szpecele usmażyć na maśle na nieprzywierającej patelni, a następnie podawać.



Czyszczenie

- ▷ W miarę możliwości należy opłukać tarkę **zimną** wodą bezpośrednio po użyciu, gdyż wtedy można najłatwiej usunąć resztki ciasta. Następnie starannie umyć tarkę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Najlepszym sposobem na wyczyszczenie otworów jest użycie szczotki do mycia naczyń, ponieważ można nią dotrzeć do trudno dostępnych przestrzeni. Tarka oraz łopatką nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Łopatkę nie należy jednak układać bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- ▷ Osuszyć wszystkie części bezpośrednio po umyciu.
- ▷ W celu przechowywania zamocować łopatkę na tarce.





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

Numer artykułu: 664 283
