



# Zestaw szklanych form do zapiekanek

pl Informacje o produkcie i przepis

## Ważne wskazówki

- Szklane formy do zapiekanek są odporne na temperatury w zakresie od  $-40^{\circ}\text{C}$  do  $+300^{\circ}\text{C}$ . Przewidziane są do przyrządzania i podgrzewania potraw i nadają się do użycia w piekarniku oraz w kuchence mikrofalowej.
- Przy podgrzewaniu potraw szklane formy do zapiekanek zawsze powinny być używane bez pokrywy. Przed nałożeniem pokrywy należy odczekać, aż szklane formy do zapiekanek i znajdujące się w nich potrawy ostygną. Pokrywy są odporne na temperatury w zakresie od  $-20^{\circ}\text{C}$  do  $+80^{\circ}\text{C}$ .
- Szklanych form do zapiekanek nie wolno wystawiać na działanie otwartego ognia, stawiać na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- Jeśli w formach do zapiekanek podgrzewana lub gotowana jest żywność, należy je chwytać tylko przez rękawicę kuchenną itp. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!
- W celu wyjęcia szklanych form do zapiekanek z piekarnika, wraz z formą należy wyjąć blachę lub ruszt do pieczenia, na których umieszczone są formy. W ten sposób można uniknąć wysunięcia się form z rąk.
- Szklane formy nadają się do użytku w zamrażarce. Jednakże nie należy zamrażać w nich cieczy. W skutku rozprężenia zamrożonej cieczy może dojść do pęknięcia szklanych form.
- Należy unikać uderzania szklanych form do zapiekanek o twardą powierzchnię.

- Szklane formy do zapiekanek nie mogą być gwałtownie schładzane, ponieważ może to spowodować pęknięcie szkła. Istnieje niebezpieczeństwo skaleczenia!
- Gorących form do zapiekanek nie należy stawiać na zimnym, mokrym lub wrażliwym podłożu (np. na kamiennym blacie). W razie potrzeby postawić formę np. na drewnianej desce.
- Żywność mrożoną można włożyć do form dopiero po całkowitym rozmrożeniu.
- Jeśli szkło jest uszkodzone (np. posiada pęknięcia lub wyszczerbienia), należy zaprzestać użytkowania produktu, ponieważ w przeciwnym razie mogłoby dojść do jego całkowitego pęknięcia.
- Przed pierwszym użyciem oraz bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu należy umyć szklane formy do zapiekanek w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń. Do czyszczenia nie stosować silnych środków czyszczących, wzgl. twardych szczotek lub drucianych gąbek. Po czyszczeniu dobrze osuszyć formy. Szklane formy do zapiekanek nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń. Należy przy tym pamiętać, aby nie układać pokryw bezpośrednio nad elementami grzejnymi.
- Jeżeli w formach transportowana jest żywność, należy nałożyć pokrywę na formy. Trzymać formy zawsze w pozycji pionowej, ponieważ nie można wykluczyć, że może dojść do wylania się płynów.

---

## **Lasagne con pesto (Lazania z pesto z bazylii)**

Dla 4 osób | szklana forma do zapiekanek o pojemności 1,7 l

czas przyrządzenia: ok. 45 minut

czas odstawienia (ciasto): ok. 1 godziny

czas pieczenia: ok. 20 minut

wartość kaloryczna jednej porcji: ok. 805 kcal

## Składniki

### Na płaty makaronu:

125 g mąki z pszenicy twardej durum (można zastąpić ją zwykłą mąką pszenną)

1 jajko

1,5 łyżki oliwy z oliwek

### Na nadzienie:

1 ząbek czosnku            40 g orzeszków piniowych

1 łyżka masła            2 kulki mozzarelli (każda o wadze 125 g)

1 łyżka mąki            150 g pesto z bazylii (ze słoiczka)

200 ml mleka            30 g świeżo startego parmezanu

świeżo zmielona sól/zmielony pieprz

### Przyrządzenie

1. Wsypać do miski mąkę przeznaczoną na płaty makaronu. Pośrodku zrobić zagłębienie. Wbić do niego jajko i wlać oliwę z oliwek.
2. Wszystkie składniki zagnieść rękoma na gładkie, sprężyste ciasto. Ewentualnie można posłużyć się widelcem, a następnie mieszakiem hakowym miksera ręcznego. W razie potrzeby dodać łyżkę lodowatej wody lub mąki. Ciasto nie powinno przywierać.
3. Miskę, w której znajduje się ciasto, należy przykryć i odstawić na godzinę do lodówki.
4. Następnie ciasto podzielić na cztery równe porcje. Za pomocą maszynki do makaronu każdą porcję rozwałkować na wstęgę ciasta na poziomie 5.
5. Wstęgi ciasta pokroić na płaty, które łatwo będzie można ułożyć w dużej formie do zapiekanek (o pojemności ok. 1,7 l).
6. Czosnek obrać ze skórki i rozgnieść za pomocą tłuczka lub płaską stroną dużego noża.

7. Roztopić masło w garnku i lekko przyrumienić na średnim ogniu.
8. Dodać mąkę i mocno wymieszać za pomocą trzepaczki.
9. Ciągłe mieszając stopniowo dolewać mleko.
10. Dodać czosnek i wszystkie składniki zagotować.  
W ten sposób powstanie gęsty sos beszamelowy.
11. Zdjąć garnek z kuchenki, doprawić sos solą i pieprzem, wyjąć czosnek.
12. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie z góry i z dołu).
13. Na patelni zrumienić orzeszki piniowe na złocisto-brązowy kolor.
14. Palcami podzielić mozzarellę na małe kawałki.
15. Sos beszamelowy, płaty makaronu, orzeszki piniowe, mozzarellę, pesto i parmezan ułożyć warstwami w formie do zapiekanek tak, aby wszystkie składniki były równomiernie ułożone. Rozpocząć układanie od sosu beszamelowego i płatów makaronu, a zakończyć sosem beszamelowym, parmezanem i orzeszkami piniowymi.
16. Piec w piekarniku (środkowa szyna) przez ok. 20 minut.

Przepis: Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH  
© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH  
Wszystkie prawa zastrzeżone

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.pl](http://www.tchibo.pl)

---

**Numer artykułu: 604 256**