



Foremki do pierogów

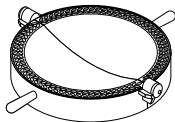
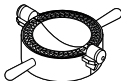
pl Instrukcja użytkowania i przepisy



www.tchibo.pl/instrukcje

Ważne wskazówki

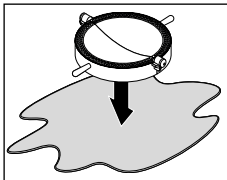
- Przed pierwszym oraz po każdym kolejnym użyciu wyczyścić foremki ręcznie w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie stosować ostrych środków czyszczących ani gąbki do szorowania.
- Foremki do pierogów nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Nie należy układać ich bezpośrednio nad elementami grzejnymi, lecz w górnym koszu zmywarki.
- Żywność o intensywnej barwie własnej (np. koncentrat pomidorowy) może spowodować powstanie odbarwień na foremkach do pierogów. Odbarwienia te nie są szkodliwe dla zdrowia ani nie pogarszają jakości ani funkcjonalności foremek do pierogów. W miarę możliwości foremki do pierogów należy oczyścić bezpośrednio po użyciu.



Użytkowanie

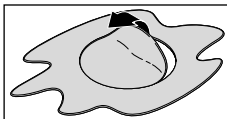
1. Na lekko posypanej mąką powierzchni lub w maszynie do makaronu cienko rozwałkować podzielone na porcje ciasto. Aby pozostałe ciasto nie wyschło, przykryć je wilgotną ściereczką.

2.

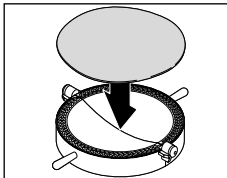


Rozłożyć dużą foremkę do pierogów i za pomocą jej tylnej części wykroić krążki.

Wskazówka: Małą foremkę do pierogów można łatwiej wypełnić farszem, jeżeli wykroi się duże krążki, a po zamknięciu foremki (patrz punkt 5) odetnie się wystający brzeg ciasta.

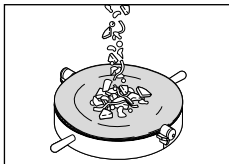


3.



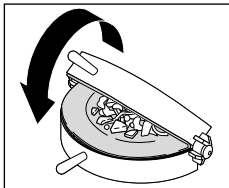
Wykrojone ciasto ułożyć na wewnętrznej stronie rozłożonej foremki do pierogów.

4.



Na środku umieścić porcję farszu, ale nie za dużą, ponieważ w przeciwnym razie ciasto będzie się rwało.

5.



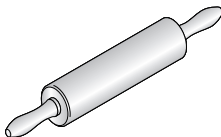
W razie potrzeby brzeg ciasta posmarować wodą, a następnie ścisnąć foremkę, aby skleić pieroga. Ewentualnie odciąć wystający brzeg ciasta.

6. W celu wykonania kolejnych pierogów, ponownie zagnieść, a następnie rozwałkować pozostałe ciasto.
7. Nalać do garnka sporą ilość wody i zagotować. Dodać trochę soli i kilka kropli oleju. Do gotującej się wody ostrożnie włożyć pierogi. W zależności od wielkości i farszu pierogów gotować je ok. 3 do 10 minut. Gdy pierogi wypłyną na powierzchnię, wyjąć je przy pomocy łyżki cedzakowej.

Przepisy

Ciasto

400 g mąki
4 jajka (rozmiar M)
1 łyżeczka soli



1. Z mąki, jajek i soli zagnieść rękoma gładkie, elastyczne ciasto.
2. Uformować z ciasta kulę, zawinąć ją w ścierkę i pozostawić przez ok. 30 minut w temperaturze pokojowej.



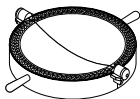
Stosując mąkę pełnoziarnistą, należy zwiększyć ilość płynnych składników. Dodać jedno jajko więcej lub dodawać łyżeczką wodę do chwili, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne.

Numer artykułu:
374 374

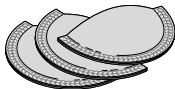
Made exclusively for:
Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.pl

Farsz z mięsa

- 400 g mięsa cielęcego, mięsa z kurczaka lub z królika
50 g boczku
1 marchewka
1 cebula
2 łyżki oleju
2 jajka
3 łyżki startego parmezanu
1 łyżka serka ricotta lub mascarpone (lub 2 łyżki śmietany)
sól, pieprz



1. Mięso, boczek, marchewkę oraz cebulę pokroić w drobną kostkę i smażyć na oleju przez ok. 5 minut.
2. Następnie wymieszać z ricottą, mascarpone lub ze śmietaną do konsystencji purée.
3. Wymieszać z jajkami i parmezanem, doprawić do smaku solą i pieprzem.



Przepisy:

Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München

Wszystkie prawa zastrzeżone

Farsz azjatycki

4	czerwone papryki szpiczaste	2	czerwone papryczki chili
2	pęczki kolendry	4	dymki
120 g	orzechów ziemnych	4 łyżki	masła
		8 liści	limonki kaffir
200 g	twarogu koziego	sól, pieprz	

1. Papryki umyć, oczyścić i pokroić w sporą kostkę. Umyć kolendrę, otrzepać do sucha i oderwać listki od łodyżek. Orzeszki ziemne grubo pokroić. Paprykę, kolendrę i orzechy rozdrobnić wraz z twarogiem w rozdrabniaczu kuchennym. Doprawić solą i pieprzem.
2. Pierogi napełnić farszem zgodnie z instrukcją i gotować przez ok. 12 minut.
3. Papryczki chili umyć, oczyścić, pozbawić nasion i drobno pokroić. Umyć i oczyścić dymki, a następnie białą część pokroić na cienkie krążki. Rozpuścić masło na patelni. Dodać krążki chili, białą część dymki i liście limonki kaffir. Podsmażyć na tym pierogi. Podawać z pokrojoną wzdłuż na cienkie paseczki zieloną częścią dymki.