

## Használati útmutató

### Töltött káposzta / szőlőlevél

A rövid ideig főzött, megpuhult, a kemény bordázattól megszabadított káposzta- vagy szőlőlevelet helyezze a formázóra (1). A levélre rakjon egy teli kanál hústöltelket vagy az ízesített rizst és has. (2). A levelet először az oldalainál hajtsa be majd a felső végénél hogy ne lógjon le a formázó széleiről (3). Csúsztassa át a mandzsettát a résen (4) és annak húzásával készítse el a tekercsset (5), szükség esetén húzza meg újra a mandzsettát. Lazítsa meg a mandzsettát és a tekercsset vegye ki a formázóból (6).

### Sushi

A szárított algalapot (nori lap) vágja le a sablon szerint és helyezze a formázóba (7). A levélre rakjon egy teli kanál ízesített sushi rizst, egy szelet avokádót, uborkát, surimit és has. (8) és a mandzsetta húzásával készítse el a maki rolád (9). A kész roládokat tálalás előtt hagyja pihenni hűtőszekrényben kb. 30 percig (10).

### Tavaszi tekercs

Az előtte meleg vízben beáztatott, megpuhult és ragadós rizspapírt helyezze a formázóra, a papírra rakjon egy teli kanál szeletelt káposztával, paprikával, fűszerekkel összekevert darált húst, és folytassa a műveletet ugyanúgy, mint a káposzta- vagy szőlőlevél töltésénél. (11).

### Darált húsrolád

A formázóba helyezzen egy kanál fűszerezett darált húst és a mandzsetta húzásával készítse el a húsrolád (12).