

Használati utasítás

Leírás

Forma

Kicsúsztható lapát, porciózó jelöléssel

Mikrohullámú sütőbe való fedő

Szilikonos hőálló fenék

Receptek

A hozzávalók mennyisége 1 knédli (8 szelet) elkészítéséhez elegendő.

Klasszikus zsemlés knédli

Hozzávalók: 110 g búzadara liszt, 130 ml tej, 1 kifli, vagy más fehér péksütemény (40 g) kockákra vágva, 1 tojássárgája, 1 tojásfehérje, só és bors ízés szerint. **Tészta:** A lisztet keverje össze sóval, borssal, a tojássárgájával, tejjel és a kockákra vágott kiflivel, a tojásfehérjét verje fel kemény habbá, majd adja a többi hozzávalóhoz keverje össze és készítse el a tésztát.

Gőzben főzés

A formázót a kicsúsztható lapáttal együtt **kenje ki vajjal**, fentről a **2. porciózó jelölésig** töltsen meg tésztával (1.kép).

Egy megfelelő méretű edényt töltsön meg annyi vízzel, hogy a formázó **kb. 1/3 elmerüljön** és az edényt fedővel le lehessen fedni. A formázót vegye ki a vízből és a vizet hozza forrásba.

A **fedő nélküli** formázót óvatosan helyezze bele a forró vizes edénybe (2.kép), helyezze rá a fedőt és főzze gőzön 30 percig (3. kép).

Ha megfőtt, a formázót vegye ki az edényből (ehhez használjon konyhai kesztyűt) (4. kép) és a **lapát segítségével csúsztassa ki a knédlit** (5.kép).

A porciózó jelölés szerint vágja a knédlit **8 egyformán vastag szeletre** és tálalja (6.kép).

Főzés mikrohullámú sütőben

A **kiszíratlan formázót a lapáttal együtt töltsen meg tésztával fentről a 3. jelölésig** (1.kép), **helyezze fel a fedőt** (2. kép) a mikrohullámú sütőt állítsa 160 W és a knédlit 14 percig főzze (3.kép).

Bécsi zsemlés knédli

Hozzávalók: 140 g búzadara liszt, 125 ml tej, 20 g olvasztott vaj, 3 kifli, vagy más fehér péksütemény (120 g) kockákra vágva, 1 tojás, fél hagyma, 2 kanál apróra vágott petrezselyemzöld, só és bor ízés szerint. **Tészta:** A kockákra vágott kiflit öntse le az olvasztott vajjal. A tojást keverje szét a tejben, sózza, borsozza és az egészet öntse a kockákra vágott kiflikre. Adja hozzá a lisztet, a petrezselyemzöldet az apróra vágott hagymát, alaposan keverje össze, rövid ideig pihentesse, ismét keverje össze és készítse el a tésztát.

Gőzben főzés

Hasonlóan, mint a klasszikus zsemlés knédlit.

Főzés mikrohullámú sütőben

Hasonlóan, mint a klasszikus zsemlés knédlit a főzési időt növelje **20 percre**.

Házi burgonyás knédli

Hozzávalók: 290 g főtt burgonya, 130 g búzadara liszt, 1 tojás, só ízés szerint. **Tészta:** A héjában főtt burgonyát hámozza meg, hagyja kihűlni majd nyomja át burgonyanyomóval, adja hozzá a lisztet, tojást és a sót és dolgozza össze a tésztát. **Tipp:** Az ízek fokozása érdekében adjon a tésztához apróra vágott petrezselyemzöldet, esetleg metéltőhagymát.

Gőzben főzés

Hasonlóan, mint a klasszikus zsemlés knédlit, a főzési időt növelje **45 percre**.

Főzés mikrohullámú sütőben

Hasonlóan, mint a klasszikus zsemlés knédlit, a főzési időt **növelje 20 percre**.

Gluténmentes zsemlés knédli

Hozzávalók: 100 g önmagát kelesztő gluténmentes liszt, 100 ml tej, 20 g gluténmentes fehér péksütemény kockákra vágva, 1 tojás, só és bors ízés szerint. **Tészta:** A lisztet keverje össze a gluténmentes péksüteménnyel, tojással, tejjel sóval és borssal és készítsen belőle tésztát.

Gőzben főzés

A formázót a kicsúszatható lapáttal együtt **kenje ki vajjal** és töltsen meg az előkészített tésztával. Főzze hasonlóan, mint a klasszikus zsemle knédli, a főzési időt növelje **40 percre**.

Főzés mikrohullámú sütőben

A formázót a kicsúszatható lapáttal együtt **kenje ki vajjal** és töltsen meg az előkészített tésztával. A knédli a formázóban, fedél nélkül, **600 W-ra** állított mikrohullámú sütőben főzze **4 percig**.

Gluténmentes burgonyás knédli

Hozzávalók: 290 g főtt burgonya, 65 g gluténmentes liszt (keverék), 65 g burgonya keményítő, 1 tojás, só ízés szerint. **Tészta:** A hájában főtt burgonyát hámozza meg, hagyja kihűlni, majd reszelje le, adja hozzá a lisztet, tojást, keményítőt, tojást, só és készítsen belőle tésztát. **Tipp:** Az ízek fokozására a tésztához apróra vágott petrezselyemzöldet, vagy metélőhagymát adhat.

Gőzben főzés

A formázót a kicsúszatható lapáttal együtt **kenje ki vajjal** és töltsen meg az előkészített tésztával. Főzze hasonlóan, mint a házi burgonyás knédli.

Tisztítás

A DELLA CASA formázó minden egyes része alkalmas mosogatógépbe, a mosogatógépbe a formázót részekre szedve helyezze.