

250 g spirál, 1/4 litru mléka, 1/8 lžičky soli, 4 lžice brandy nebo 4 lžice vodky a lžička kmínu, 3 lžice čerstvé citronové šťávy, 5 cm proužek citronové kůry, 2 lžice jemně usekaného čerstvého kopru, nebo 2 lžice sušeného

Mléko, sůl, brandy nebo vodku s kmínem, citronovou šťávu a kůru dáme do velké teflonové nebo těžké pánve, přivedeme k varu, poté snížíme teplotu a zvolna vaříme 3 minuty. Přidáme spirály a tolik vody, aby spirály byly ponořené. Pánev přikryjeme pokličkou a vaříme asi 15 minut při mírné teplotě za občasného promíchání dokud spirály nebudou al dente a v pánvi nezůstanou jen asi 4 lžice omáčky. (Podle potřeby přidáme vodu, aby se těstoviny neslepily).

Z omáčky vyjmeme citronovou kůru a vyhodíme ji. Vmícháme usekaný kopr a ihned podáváme.

SPIRÁLY S CHŘESTEM, HOUBAMI A UZENÝM MASEM

Porce 4

Pracovní (a celkový) čas přípravy: asi 20 minut

250 g spirály, 250 g chřestu, okrájeného, oškrabaného, konce oloupané, 3 lžice olivového oleje, 1 cibule, jemně nakrájená, 125 g mladých hříbků nebo 60 g hub shiitake nakrájených na plátky, 2 stroužky česneku, nadrobno nakrájené, čerstvě mletý černý pepř, 45 g uzeného masa nebo šunky, nakrájeného na 5 mm široké a 2,5 cm dlouhé proužky, 1 lžice čerstvé citronové šťávy, 15 čerstvých bazalkových lístků, 60 g sýra Parmazán, čerstvě nastrohaného

Každý výhonek chřestu nakrájíme příčně na 3 kousky, poté každý kousek podélně rozpůlíme a odložíme stranou.

Ve velké těžké pánvi rozehřejeme 1 lžici olivového oleje při středně vysoké teplotě, přidáme cibuli a necháme ji zesklivatět - cca 5 minut. Vmícháme houby, česnek a špetku pepře a směs vaříme dokud houby nezměknou - asi dalších 5 minut. Pokud použijeme hříbky, vaříme je ještě 4 až 5 minut, aby se z nich částečně odpařila vlhkost. Poté přidáme kousky chřestu a vaříme je doměkka další 4 až 5 minut, vmícháme uzenou šunku, citronovou šťávu a lístky bazalky.

Zatímco se houby vaří, dáme nudle do 3 litrů vroucí neosolené vody a vaříme je dokud nebudou al dente - přibližně 9 minut. Nudle ihned po scezení dáme do pánve, přidáme parmazán a zbývající 2 lžice olivového oleje, dobře promícháme a ihned podáváme na předehřátém podnosu.

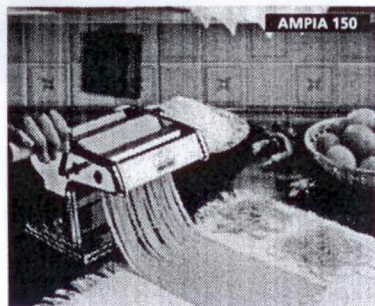
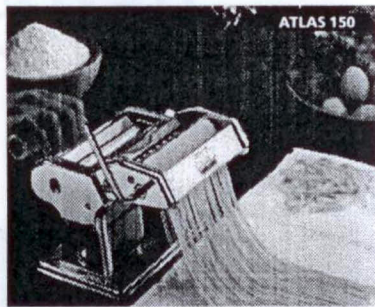
NÁVOD NA POUŽITÍ STROJKŮ



Návod na použití ATLAS 150 AMPIA 150

AMPIA 150 slouží k vyválení těsta a výrobě širokých a polévkových nudlí. ATLAS 150 má stejné využití jako AMPIA 150, ale nástavec na výrobu nudlí lze měnit za další nástavce. CAPELLI D'ANGELO - vlasové nudle 1 mm, SPAGETTI - špagety 2 mm, LASAGNE RICCE - lazáně 12 mm a 8 mm, TRENETE 3,5 mm, PAPPARDELLE 50 mm, nástavce na výrobu plněných taštiček RAVIOLISSIMA, RAVIOLONI, CANNELONI.

1. Strojek připevněte přiloženou úchytkou k stolové desce a nasadte kliku z pravé strany. Při prvním použití strojek očistěte suchým hadříkem a mezi pracovní části vložte kousek těsta a několikrát jej protáhněte mezi válci. Tím odstraníte přebytečný olej a případné nečistoty.
2. Těsto lze připravit klasickým způsobem nebo je lze připravit snadno během krátké doby (3 min.) ve výrobníku těsta IMPASTAR. Těsto vyrobíte z 500 g mouky a 4 vajec (množství pro 6 osob). Pokud je těsto příliš suché přidejte vodu, pokud vlhké přisypte mouku. Dobře umísené těsto se nikdy nesmí lepit na prsty. Připravené těsto položte na dřevěnou desku. Z takto připraveného těsta postupně ukrajujte asi 1 cm silné plátky, které vkládáte do strojku.
3. Při válení a krájení těsta nastavte regulátor na pravé straně strojku do pozice 1. (poloha, kdy jsou válce nejvíce otevřené). Těsto vkládejte mezi válce a zároveň otáčejte klikou. Pokud je třeba, těsto posypte moukou, přeložte a celou operaci zopakujte. Pak regulátor pootočte na další stupeň a opět těsto protáhněte mezi válci. Nakonec nastavte regulátor do Vámi požadované pozice. Pozici si volíte podle požadované síly těsta. Takto vyválené těsto položte na plátno, které zamezuje rychlému vysychání.
4. Nasadte kliku do otvoru pro otáčení řezacích válců. Vyválené těsto vkládejte mezi řezací válce a zároveň otáčejte klikou. (Dejte pozor, aby těsto příliš neoschlo, protože pak krájecí válce nevtáhnou těsto dovnitř strojku.)
5. Údržba je velmi jednoduchá. Po použití čistěte strojek kartáčkem nebo suchým hadříkem. Nikdy neumývejte strojek vodou. Nevkládejte nůž a ani jiné ostré předměty mezi válce. Pokud je to nutné a projeví se tzv. vrzání, kápněte jedlého oleje do konců vyvalovacích i krájecích válců.



BUCATINY CARBONARA

Porce 4

Pracovní (a celkový) čas přípravy: asi 20 minut

250 g bucatiny, 100 g libové slaniny bez kůže, nakrájené na plátky, nebo libová šunka, 15 cl polotučného mléka, 10 cl nízkotučné smetany, 15 g sýra Parmazán, čerstvě nastrohaného, 1 vejce a 1 vaječný bílek, čerstvě mletý černý pepř, 15 g neslaného másla, 2 stroužky česneku, prolisované, jemně usekaná čerstvá petrželka na ozdobu

Velký ohnivzdorný talíř vyložíme dvojitým kuchyňským savým papírem, na něj pak položíme plátky slaniny v jedné vrstvě a přikryjeme je novou vrstvou dvojitého savého papíru. Vaříme v mikrovlnné troubě zapnuté na vysokou teplotu 2 až 2,5 minuty. Poté slaninu nakrájíme na malé kousky a dáme stranou.

Bucatiny ve velké míse přelijeme 2,5 litry vroucí vody s 1,5 lžičky soli a vaříme 10 až 12 minut v mikrovlnné troubě nastavené na vysokou teplotu dokud těstoviny nebudou al dente, promícháváme každé 3 minuty. Scezené bucatiny přikryjeme pokličkou a udržujeme teplé.

V malé misce rozšleháme smetanu, mléko, parmazán, vejce a vaječný bílek. Dochutíme pepřem a dáme na stranu.

Máslo dáme do velké mísy a necháme je 30 sekund rozpouštět v mikrovlnné troubě při vysoké teplotě. Přidáme česnek a slaninu a vaříme další 1 minutu. Poté ke slanině přidáme směs vajec se smetanou a vaříme 2 až 2,5 minuty, každých 30 sekund promícháme, dokud směs trochu nezhoustne a nebude horká. Nakonec přidáme bucatiny a vše dobře promícháme. Směs dáme do velké přehřáté servírovací mísy, posypeme petrželkou a ihned podáváme.

BUCATINY S HOVĚZÍM MASEM A HOUBAMI V SMETANOVÉ OMÁČCE

(Tento recept je nízkokalorickou variací na klasický biftek Stroganov.)

Porce 4

Pracovní (a celkový) čas přípravy: asi 20 minut

250 g bucatiny, 2 lžičky slunečnicového oleje, 15 g neslaného másla, 250 g hub, očištěných, nožičky nakrájené, kloboučky nakrájené na tenké plátky, 1 malá cibulka, nakrájená na tenké kolečka, kolečka rozdělíme na jednotlivé kroužky, 250 g hovězích plátků, nakrájených na tenké nudličky cca 5 cm dlouhé a 1 cm široké, 1 stroužek česneku, jemně usekaný, 1 lžička hořčice promíchána s 1 lžičkou vody, 1,5 lžičky mleté sladké papriky, nejlépe maďarské, 1/2 lžičky soli, čerstvě mletý černý pepř, 4 lžičky kysané smetany, 12,5 cl nízkotučného bílého jogurtu, 4 lžičky hrubě usekané pažitky

Bucatiny uvaříme běžným způsobem: dáme je do 3 litrů vroucí vody s 1,5 lžičky soli. Začneme je testovat po 7 minutách a vaříme dokud nebudou al dente. Scezené bucatiny promícháme s olejem a dáme stranou.

Zatímco se bucatiny vaří, dáme do mísy s obsahem 2 litrů másla a přikryjeme ji poklicí nebo plastickou fólií. Máslo pak rozpouštíme 30 sekund v mikrovlnné troubě nastavené na vysokou teplotu. Přidáme houby a cibuli, zlehka promícháme máslem. Mísu přikryjeme a její obsah vaříme při středně vysoké teplotě (70 % výkonu) 2 minuty. Ke směsi přidáme maso nakrájené na nudličky, česnek, hořčici, 1 lžičku mleté papriky, 1/2 lžičky soli, většinu pepře. Znovu přikryjeme a dáme na 5 minut do mikrovlnné trouby nastavené na středně vysokou teplotu (70 % výkonu), po 2,5 minutách vaření směs promícháme. Mísu odkryjeme a tekutinu usazenou na jejím dně scedíme.

Do mísy pak přidáme bucatiny, kysanou smetanu a jogurt, dobře promícháme a přikrytou mísu vložíme do mikrovlnné trouby nastavené na vysokou teplotu na 2 minuty, po jedné minutě směs promícháme. Směs poté přendáme na servírovací mísu, posypeme zbylou paprikou a usekanou pažitkou. Jídlo podáváme teplé.

SPÍRÁLY S CITRONOVOU OMÁČKOU A KOPREM

Porce 4

Pracovní (a celkový) čas přípravy: asi 20 minut

zesklovatět - 5 minut. Přidáme vývar, vermut, smetanu, bobkový list, špetku muškátového oříšku a pepře, směs vaříme 10 až 15 minut dokud nezbyde jen 1/4 l.

Zatímco se směs vaří, dáme těstoviny do 3 litrů vroucí vody s 1,5 l lžičky soli, začneme je testovat za 10 minut a vaříme dokud nebudou al dente.

Asi 3 minuty předtím, než těstoviny budou hotové, vyjmeme bobkový list ze směsi a vyhodíme jej. Vmícháme šunku a špenát, zakryjeme pokličkou a špenát pak dusíme doměkka cca 30 sekund, směs odstavíme.

Scezené těstoviny vmícháme do směsi, necháme 1 minutu odstát. Před podáváním znovu promícháme.

SALÁT Z KOLÍNEK

Porcí 6

Pracovní (a celkový) čas přípravy: asi 30 minut

250 g kolínek, 1 lžice slunečnicového oleje, 1 stroužek česneku, prolisovaný, 100 g čerstvého vyloupaného nebo mraženého hrášku, 100 g čerstvých nebo mražených zrn sladké kukuřice, 100 g fazolových lusků, okrájených a nakrájených na kousky velikosti hrášku, 1/4 lžičky soli, čerstvě mletý černý pepř, 1 lžička jemně usekaného čerstvého tymiánu nebo 1/2 lžičky sušeného, 1/4 litru neslaného kuřecího vývaru, 1,5 lžice bílého vinného octa, 1 malá chilli paprička, vykrojená a nadrobno nakrájená, 100 g libové šunky, nakrájené, 1 velká hlávka zeleného salátu, okrájeného a omytého,

Na zdobení: 1 velké rajče, oloupané vykrojené a nakrájené na pravidelné kousky, 2 velké jarní cibule, okrájené a nakrájené na tenké kolečka, 1 lžice jemně usekané čerstvé bazalky nebo 1/2 lžice sušené

Kolínečka uvaříme ve 3 litrech vroucí vody s 1,5 lžičky soli, začneme je testovat po 8 minutách a vaříme dokud nejsou al dente.

Scezená kolínečka krátce propláchneme pod studenou vodou a osušíme je pomocí čisté utěrky.

Ve velké pánvi se silným dnem rozehejeme olej při střední teplotě. Přidáme česnek a vaříme ho cca 30 sekund. Přidáme hrášek, kukuřici, fazolky, sůl, pepř, tymián a vývar, přivedeme k varu a zvolna vaříme dokud se množství tekutiny nezredukuje na 2/3, cca 10 minut. Necháme vystydnout.

Mezitím nalijeme vinný ocet do malé misky, přidáme chilli papričku a necháme odstát, aby vinný ocet získal pálivost papričky.

Kolínečka dáme do velké mísy, vmícháme vinný ocet s chilli a vývar s hráškem, kukuřicí a fazolkami. Nakonec přidáme nakrájenou šunku a vše dobře promícháme.

Na servírovací mísu klademe jednotlivé listy salátu, do jejich středu pak pomocí lžice navrstvíme salát z kolínek, ozdobíme nakrájeným rajčetem, jarní cibulkou a bazalkou.

BUCATINI S KAROTKOU A CUKETOU

Porcí 6 jako předkrm

Pracovní čas: asi 20 minut

Celkový čas přípravy: asi 30 minut

250 g bucatini (nebo linguine), 2 karotky, 3 střední cukety, s odkrojenými konci, 2 lžice olivového oleje, 6 velkých stroužků česneku, každý nakrájený na 4 - 5 plátků, 2 filety z ančoviček, nadrobno nakrájené, 90 g červené cibule, čerstvě nadrobno nakrájené, mletý černý pepř

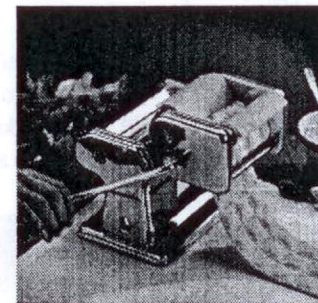
Ozdobná úprava karotky a cukety: pomocí ostré škrabky na zeleninu krájíme karotku podélně na širší hádky tak dlouho, dokud nenarazíme na tvrdou dřevň. Poté karotku otočíme a nakrájíme ji z druhé strany. Stejným způsobem oloupeme i zbývající karotku. Poté každý proužek podélně nakrájíme na 5 mm široké hádky.

Pomocí malého ostrého nože nakrájíme slupku cukety na dlouhé proužky široké 2,5 cm a silné 5 mm. Dužinu cukety vyhodíme. Takto oloupeme i ostatní cukety. 3 litry vody s 1,5 lžičky soli přivedeme k varu. V hluboké, těžké pánvi rozehejeme při mírné teplotě olej, přidáme plátky česneku a vaříme je 10 - 15 minut za občasného promíchání dokud nezžhnědou. Asi 5 minut poté, co jsme do pánve přidali česnek, dáme těstoviny do vroucí vody, začneme je testovat za 12 minut a vaříme dokud nebudou al dente. Poté co česnek dostane nazlátlou barvu přidáme do pánve filety z ančoviček, cibuli, karotku a cuketu, vaříme 3 minuty zakryté pokličkou. Poté pokličku sejme a za stálého míchání vaříme ještě 3 minuty. Těstoviny scedíme a ihned je přidáme do pánve. Dochutíme špetkou pepře, dobře promícháme a ihned podáváme.

Návod na použití nástavců na výrobu plněných taštiček

**RAVIOLONI
RAVIOLISSIMA
CANNELLONI**

1. Ze strojků ATLAS 150 odejměte krájecí nástavec a místo něj nasadte vybraný nástavec na plněné taštičky.
2. Připravte si těsto, které jste vyválili na strojků ATLAS 150. Poslední vyválení těsta jste provedli na pozici regulátoru č. 5. Těsto musí být celkem suché, ale ne bez vlhkosti.
3. Pás takto vyváleného těsta položte na plátno a přidavným kráječem ukrojte pás těsta na příslušnou šířku.
4. Přeložte těsto dvojnásobně, vložte mezi dva tvarovací válce a mírně pootočte klikou, kterou jste vložili do otvoru v nástavci. Tímto dojde k uchycení těsta v nástavci.
5. Nyní těsto rozložte tak, aby jeho konce byly položeny přes okraje nástavce. Ve středu nástavce se Vám vytvoří prostor pro vkládání nádivky.
6. Malou lžičkou vkládejte tak, aby prostor mezi dvěma pásy těsta byl rovnoměrně zaplněn. Otáčením klikou si tvarovací válce odebírají příslušné množství nádivky tak, aby taštičky byly správně plněny.
7. Jakmile pás s taštičkami přeschne, můžeme taštičky oddělovat.



Návod na použití ATLAS REGINA

1. Připevněte přiloženým držákem strojek k stolové desce.
2. Kliku nasadte do otvoru s označením „SLOW“. Upozornění: otvor s označením „FAST“ se používá v kombinaci s nástavcem na výrobu těsta nebo nástavcem na mletí masa s plničkou.
3. Pokud používáte strojek poprvé, očistěte všechny části vlhkým hadříkem.
4. Příprava těsta (viz. Návod na použití ATLAS 150).
5. Příprava těsta se strojkem ATLAS REGINA. Připravte si nástavec na výrobu těsta. Ze strojku odejměte víko. Tahem nahoru vytáhněte červenou vidlici. Pootočte šnekovou komorou a vytáhněte ji ze strojku. Dovnitř vložte míchací lopatku a zajistěte ji přiloženou maticí. Strojek uzavřete víkem, které je dodáváno spolu s nástavcem. S takto připraveným výrobníkem na výrobu těsta postupujte jako v návodu na použití pro IMPASTAR.
6. Pokud máte těsto připraveno, tak opačným postupem vyjměte míchací lopatku a zkompletujte ATLAS REGINA.
7. Těsto vkládejte do otvoru ve víku a zároveň otáčejte klikou. Po několika sekundách začne těsto vycházet z otvorů příslušné koncovky. Jakmile těstoviny dosáhnou požadované délky, krájejte je těsně za koncovkou ostrým nožem. Upozornění: pokud se nakrájené těstoviny lepí k sobě, lehce posypte kousky těsta, které vkládáte do strojku moukou. Vkládejte další těsto a celý proces vždy zopakujte. Nakrájené těstoviny nechte přeschnout na plátně. Mimochodem, přichystejte si hrnec s vroucí slanou vodou, ve které si připravíte Vámi vyrobené těstoviny.
8. Strojek obsahuje 5 koncovek na výrobu 5-ti druhů těstovin. Způsob výměny je následující: ze strojku odejměte víko a vyberte si zvolenou koncovku. Uvolněte koncovou matici přiloženým klíčem, vyjměte stávající koncovku a vložte zvolenou koncovku. Matici opět zatáhněte. Strojek uzavřete víkem a můžete opět vkládat těsto.
9. Údržba a čištění je velmi snadná. Několikrát otočte kliku proti směru šipky. Sejměte žluté víko. Uvolněte koncovou matici a vyjměte koncovku a šnek. Koncovku rozložte. Dále vytáhněte červenou vidlici a pootočením vytáhněte pouzdro šneku. **Všechny části strojku, které došly do styku s těstem, nechte několik hodin sušit.** Tímto způsobem bude mnohem jednodušší odstranění zbytků suchých těstovin z jednotlivých částí pomocí přiloženého kartáčku malé dřevěné špejle. Nikdy neumývejte strojek v myčce.



RIGATONY S HOUBAMI A ESTRAGONEM

Porce 4

Pracovní (a celkový) čas přípravy: asi 45 minut

250 rigatony (nebo jiné krátké, duté těstoviny), 15 g sušených hřibů nebo jiných hub, 2 lžičce olivového oleje, 1 malá cibule, nakrájená, 250 g žampionů, nakrájených na 5 mm plátky, 1/2 lžičky soli, čerstvě mletý černý pepř, 3 stroužky česneku, prolisované, 1/4 litru suchého bílého vína, 750 g rajčat, zbavených slupek a jader a nakrájených, 6 lžic usekané petrželky, 2 lžice usekaného čerstvého estragonu

Sušené houby přelijeme 1/4 l horké vody a necháme je změkknout asi 20 minut. Hřiby scedíme, nakrájíme na 5 mm kousky a scezenou vodu odložíme stranou.

Ve velké, těžké pánvi při mírné teplotě rozehejeme olej. Přidáme cibulku a necháme ji zesklivatět - cca 4 minuty. Přidáme hřibky a žampiony, sůl a pepř. Vaříme dokud houby nezačnou hnědnout - cca 5 minut. Přidáme česnek a víno a směs dokud se tekutina nezredukuje na cca 2 lžice - tzn. dalších 5 minut.

Rigmatony přidáme do 3 litrů vroucí vody s 1,5 lžičky soli, začneme je testovat za 10 minut a vaříme dokud nejsou al dente.

Zatímco se rigatony vaří, do pánve se směsí vlijeme vodu, ve které jsme máčeli sušené houby a znovu vaříme cca 5 minut dokud se tekutina v pánvi nezredukuje asi na 4 lžice. Poté vmícháme rajčata a směs vaříme další 3 minuty. Scezené těstoviny přidáme spolu s usekanou petrželkou a estragonem do pánve. Dobře promícháme a ihned podáváme.

KOLÍNKA ZAPEČENÁ SE STROUHANÝM SÝREM NA VÍNĚ

Porcí 6

Pracovní čas: asi 20 minut

Celkový čas přípravy: asi 45 minut

250 g kolínek, 1 lžice slunečnicového oleje, 2 šalotky, jemně nakrájené, 2 lžice mouky, 12,5 cl červeného vína (nejlépe portské), 1/4 litru polotučného mléka, 1/4 neslaného kuřecího vývaru, 125 g sýra typu Niva, rozdrobeného, 2 lžičky hořčice Dijon nebo jiné pikantní hořčice, 1/8 lžičky bílého pepře, 4 lžice strouhanky, 1 lžička papriky

Troubu předehřejeme na 180 °C (stupeň 4). Ve velké pánvi se silným dnem rozehejeme olej při střední teplotě. Přidáme šalotku a za občasného promíchání ji necháme zesklivatět - přibližně 2 minuty. Poté šalotku zaprášíme moukou a za stálého míchání vaříme další 2 minuty.

Do pánve vlijeme víno a pomalu je vmícháváme, stejným způsobem přidáme mléko a vývar, mícháme po přidání každé dávky, aby vznikla jemná omáčka. Omáčku zvolna vaříme 3 minuty. Poté vmícháme polovinu sýra spolu s hořčicí a pepřem. Mícháme dokud se sýr neroztaví.

Mezitím uvaříme kolínka ve 3 litrech vroucí vody s 1,5 lžičky soli. Těstoviny začneme testovat po 10 minutách a vaříme dokud nebudou al dente.

Kolínka scedíme a smícháme s omáčkou, poté směs přendáme do zapékací misky. Strouhanku smícháme se zbylým rozdrobeným sýrem a posypeme s ní směs v zapékací misce. Nakonec vše poprášíme paprikou a zapékáme tak dlouho, dokud omáčka nezačne vřít a na povrchu se nevytvoří kůrka - 20 až 25 minut. Ihned podáváme.

KOLÍNKA SE ŠPENÁTEM A ŠUNKOU

Porce 4

Pracovní čas: asi 25 minut

Celkový čas přípravy: asi 35 minut

250 g kolínek (nebo jiné krátké, trubkovité těstoviny), 10 g neslaného másla, 1 malá cibule, nadrobno nakrájená, 2 stroužky česneku, nadrobno nakrájené, 1/2 litru neslaného kuřecího vývaru, 4 lžice suchého vermutu, 4 lžice smetany ke šlehání, 1 bobkový list, strouhaný muškátový oříšek, čerstvě mletý černý pepř, 60 g libové šunky, nakrájené na nudličky, 500 g čerstvého špenátu, opraného a zbaveného stopek

Ve velkém nerez hrnci rozehejeme maslo při středně vysoké teplotě. Přidáme cibuli a česnek a necháme je

TORTELLINI PLNĚNÉ TELECÍM MASEM

Tortellini byly oblíbené už ve středověké Bologni, italském hlavním městě těstovin. Podle legendy tortellini byly tvarovány podle bohyně lásky Venuše.

Porcí 6

Pracovní (a celkový) čas přípravy: asi 1 hodina

Základní těsto, 2 lžice olivového oleje, 1 cibule (jemně nakrájená), 1 karotka, očištěná a jemně nastrohaná, 1 řapíkatý celer, jemně nastrohaný, 4 stroužky česneku, jemně usekaného, 250 g mletého telecího masa, 1/4 lžičky soli, čerstvě mletý černý pepř, 1 litr neslaného kuřecího vývaru, 4 lžice vína Marsaly, 2 lžice rajského protlaku, 1/4 lžičky strouhaného muškátového oříšku, 2 lžice nastrohaného sýra Parmazán, 2 lžice sekané petrželky

Ve velké hluboké pánvi rozehejeme olej, přidáme cibuli, karotku, celer, česnek a za častého míchání je vaříme dokud cibule nezesklovatí - 4 minuty. Přidáme mleté telecí a vaříme za stálého míchání dokud maso nezrůžoví, asi 5 minut. Přidáme sůl a špetku pepře, 1/4 litru vývaru, víno Marsalu a rajský protlak. Na středním ohni pak směs vaříme 30 minut pod zakrytou pokličkou. Pánev sejmeme s ohně a vmícháme muškátový oříšek a polovinu strouhaného sýra.

Příprava těstovin: Těsto rozválíme a vytvarujeme tortellini. Každý proužek pak naplníme 1 lžičkou připravené náplně a tortellini odložíme stranou.

Příprava omáčky: 3/4 l vývaru necháme vřít tak dlouho dokud nezbyde 1/3 původního množství - asi 5 minut. Přidáme petrželku a omáčku udržujeme teplou.

Tortellini vložíme do 3 l vroucí vody, do které jsme přidali 1/2 lžičky soli, začneme je testovat po 2-3 minutách od momentu kdy voda začala znovu vřít a vaříme je dokud nebudou al dente. Těstoviny scedíme a přendáme do mísy. Nakonec tortellini přelijeme připravenou omáčkou a posypeme zbývajícím parmazánem.

Recepty ke strojeku AMPIA BISKVIT

ZÁKLADNÍ TĚSTO (35 - 40 KEKSŮ)

Suroviny: 300 g mouky, 180 g másla nebo rostlinného tuku, 70 g cukru, 1 vejce, 1 lžička vanilkového cukru, špetka soli.

Postup: rozetřeme máslo s cukrem do hladka, přidáme vejce, po trochách mouku, vanilkový cukr, špetku soli a mícháme, až je těsto jednotité a nelepí se. Keksy vytlačíme přímo na plech (nevymaštěný). Pečeme v předem vyhřáté troubě 15 - 20 minut, při teplotě 170 až 190 °C.

ČOKOLÁDOVÉ KEKSY S OŘÍŠKY (35 - 40 KEKSŮ)

Suroviny: 300 g mouky, 180 g másla nebo rostl. tuku, 70 g cukru, 1 vejce, 40 - 45 ks liskových oříšků, 1 lžička vanilkového cukru, 1 lžička kaka, špetka soli

Postup: jako při základním receptu, oříšky zbavené slupek nadrobno posekáme a přidáme do vypracovaného těsta.

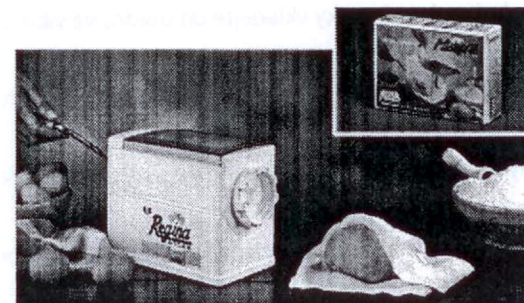
CITRONOVÉ KEKSY

Suroviny: 300 g mouky, 180 g másla, 70 g cukru, 1 vejce, lžička vanilkového cukru, nastrohaná kůra z jednoho citronu, špetka soli.

Postup: nastrohanou citrónovou kůru přidáme k ostatním surovinám a podle předcházejícího postupu vypracujeme těsto.

Návod na použití IMPASTAR - výrobník těsta Nástavec na výrobu těsta

1. Připevněte strojek pomocí držáku ke stolní desce.
2. Táhnutím otevřete víko výrobníku a vložte minimálně 350 g mouky a 3 vejce nebo maximálně 450 g a 4 vejce.
3. Zavřete víko a otáčejte klikou, kterou máte vloženu v otvoru s označením „FAST“. Po několika minutách, kdy těsto začíná být tužší, vložte kliku do otvoru s označením „SLOW“. Otáčky se zredukují a k otáčení není třeba vynaložit velké námahy. Otáčejte dokud těsto není hladké a homogenní. Pokud je příliš tuhé přidejte trochu vody, pokud vlhké, trochu mouky. Dobré těsto se Vám nikdy nesmí lepit na prsty.
4. Čištění je velmi snadné. Povolněním matice v přední části výrobníku můžete vyjmout lopatku. Lopatku i vnitřek výrobníku můžete opláchnout teplou vodou a osušit hadříkem. Neumývejte v myčce.
5. Výrobník těsta IMPASTAR může být využíván pro výrobu různých těst: těsto na nudle, plněné taštičky, chléb, pizzu, koláče, kekсы atd.



Návod na použití nástavce na mletí masa s plničkou

1. Nástavec na mletí masa se dá použít v kombinaci se strojkem ATLAS REGINA.
2. Jakým způsobem lze přeměnit strojek Atlas Regina na strojek na mletí masa s plničkou? Atlas Regina upevníte držákem ke stolové desce. Odejměte žlutý kryt a vytáhněte červenou vidlici. Pootočte šnekovou komorou a celou ji vytáhněte ven. Místo ní vložte dovnitř celé mlecí ústrojí, které zajistíte červenou vidlicí. Strojek uzavřete žlutým víkem.
3. Uvolněte koncovou matici a z pouzdra šneku vytáhněte všechny součástky, které jsou uvnitř.
4. Při mletí masa vložte do šnekového pouzdra součástky v tomto pořadí:
 - šnek
 - pružinu
 - krájecí nůž
 - kovovou desku s malými nebo velkými otvory
 - koncovou matici
5. Koncovou maticí dotáhněte přiloženým klíčem.
6. Kliku vložte do otvoru s označením „fast“.
7. Připravené maso nakrájené na kousky vkládejte do otvoru ve víku a klikou otáčejte ve směru šípky.
8. Kovová deska s velkými otvory je vhodná k mletí masa na výrobu hamburgerů, karbanátků a masových náplní.
9. Kovová deska s malými otvory je vhodná k výrobě masových náplní do raviol a plněných knedlíků.
10. Při přeměně masomlýnku na plničku klobás, uvolněte koncovou matici, vyjměte kovovou desku, řezný nůž a pružinu. Před šnek vložte desku se třemi otvory, do koncové matice vsuňte plnicí nátrubek a opět matici zašroubujte.
11. Na plnicí nátrubek navlečte střívko, které je na konci převázáno smyčkou z provázku. Do strojku vkládejte mleté dochucené maso a otáčejte klikou ve směru šípky. Po naplnění střívka konec opět převažte smyčkou. Nakonec provázkem rozdělte naplněné střívko na jednotlivé klobásky.
12. Při použití, údržbě a čištění postupujte stejným způsobem jako u REGINA ATLAS.



Příprava omáčky: V pánvi při střední teplotě rozpálíme olej, poté přidáme česnek a vaříme 30 sekund za přítomnosti promíchání. Teplotu zredukujeme na minimum, vmícháme usekanou bazalku, vaříme cca 30 sekund dokud nezměkne, přelijeme vývarem a necháme zvolna vařit, než uvaříme těstoviny.

Spaghetti přidáme do 3 litrů vroucí vody s 1,5 lžičky soli. Začneme je testovat za 10 minut a vaříme dokud nejsou al dente.

Scezené těstoviny přidáme do pánve s bazalkou, dobře promícháme, přidáme oříšky, sýr, sůl a špetku pepře, znovu promícháme. Podáváme ihned ozdobené celými bazalkovými listy.

SPAGHETTI S HRÁŠKEM A HOŘČIČNÝM SEMÍNEM

Porce 4

Pracovní (a celkový) čas přípravy: asi 20 minut

250 g spaghetti, 250 g zralých rajčat (nejlépe ve tvaru švestky), 17,5 cl neslaného kuřecího vývaru, 165 g čerstvého nebo mraženého hrášku, 1/4 lžičky soli, 2 jarní cibulky, očištěné a nakrájené na kolečka, 1,5 lžičky hořčičného semínka, 30 g neslaného másla

Rajče položíme na prkénko stranou, kde byla stopka dolů. Malým ostrým nožem pak rajče nakrájíme na široké proužky, semena se šťávou vyhodíme. Každý plátek pak nakrájíme na 5 mm silné proužky a dáme stranou. Stejně postupujeme i při zpracování ostatních rajčat.

Vývar nalijeme do velké, těžké pánve a při mírné teplotě přivedeme zvolna k varu. Přidáme hrášek, sůl a vaříme 6 minut. Vmícháme cibulku a semínko hořčice a vaříme ještě 1 minutu. Přidáme máslo a proužky rajčat, poté vaříme směs ještě 2 minuty, během vaření jednou promícháme.

Mezitím uvaříme špagety ve 3 litrech vroucí vody s 1,5 lžičky soli. Těstoviny začneme testovat za 10 minut a vaříme je pokud nebudou al dente. Scezené špagety pak přendáme do pánve se směsí. Dobře promícháme a ihned podáváme.

Poznámka editora: pokud nejsou švestkovitá rajčata k dostání, použijeme ekvivalentní množství jiných rajčat.

TROJÚHELNÍČKY S HOUBOVOU NÁPLNÍ

Porci 6 jako předkrm

Pracovní (a celkový) čas přípravy: asi 50 minut

Základní těsto nebo semolinové těsto

15 g sušených lesních hub, předem ponořených na 20 minut do vroucí vody, 250 g čerstvých hub, očištěných a nakrájených nadrobno, 2 větší cibule šalotky, nadrobno nakrájené, 3 stroužky česneku, nadrobno nakrájené, 1 lžice červeného vinného octa, 4 lžice červeného vína, 1/4 lžičky soli, čerstvě mletý černý pepř, 2 lžice čerstvé strouhanky, 1,25 kg zralých rajčat, zbavených slupek a dužiny, nadrobno nakrájených, nebo 800 g konzervovaných celých rajčat, scezených a nakrájených, 1 velká cibule, nakrájená, 3 karotky (asi 250 g), očištěné a nastrohané, 3 lžice smetany na šlehání, 40 g čerstvě strouhaného sýra Parmazán.

Příprava náplně: Scezené a nakrájené lesní houby vložíme do velké hluboké pánve. Přidáme čerstvé houby, šalotku a 2/3 česneku. Přelijeme vodou a necháme přejít varem. Směs vaříme cca 5 minut dokud se voda téměř neodpaří. Přidáme vinný ocet, špetku soli a mletý pepř. Za stálého míchání vaříme další 3 minuty. Vmícháme strouhanku a necháme směs vychladnout.

Příprava omáčky: V hluboké pánvi smícháme rajčata, cibuli, karotku, špetku pepře, zbytek česneku a soli, přidáme 4 lžice vody a přivedeme k varu. Směs vaříme dokud zelenina nezměkne a větší část tekutiny se neodpaří - asi 20 minut. Omáčku rozšleháme v mixéru a vlijeme ji zpět do pánve. Smícháme se smetanou a hotovou ji pak necháme odstát.

Mezitím připravíme trojúhelníčky: Těsto rozdělíme na 4 díly. 3 z nich přikryjeme plastickou fólií nebo je vložíme do uzavřené nádoby, aby neoschly. 4. díl rozválíme na dlouhý asi 12,5 cm široký a asi 1 mm silný plát. Z těsta pak vykrajujeme 12,5 cm čtverce a ty pak rozdělíme na 4 menší čtverce.

Spaghetti uvaříme ve 3 litrech vroucí vody s 1,5 lžičky soli. Testovat je začneme po 8 minutách a vaříme dokud nejsou al dente.

Těsně před uvařením těstovin, rozehrějeme olej ve velké pánvi při střední teplotě, přidáme česnek a vaříme 30 sekund za stálého míchání, přidáme lososa, feřichu a pepř a vaříme dalších 30 sekund, poté pánev odstavíme. Scezené spaghetti přidáme do pánve, dobře promícháme s omáčkou a ihned podáváme.

SPAGHETTI S ČESNEKEM, OREGANEM A PETRŽELOVOU NATÍ

Porce 4

Pracovní (a celkový) čas přípravy: asi 30 minut

250 g spaghetti, 2 celé paličky česneku, rozdělené na jednotlivé stroužky, stroužky oloupeme, 1/4 lžičky usekaného čerstvého oregana nebo 1/8 lžičky sušeného oregana, 2 lžičce usekané čerstvé petrželky, nejlépe ploché listy, 1/4 lžičky soli, 1/8 lžičky kayenského pepře, 2 lžičce olivového oleje, 1 citron, nakrájený na osminky

V zapékací misce smícháme česnek, oregano, petrželku, sůl, kayenský pepř a 12,5 cl vody. Přikryjeme pokličkou nebo plastovou fólií, jeden okraj necháme odkrytý a směs dáme do mikrovlnné trouby zapnuté na vysokou teplotu na 6 minut, každé 2 minuty misku pootočíme. Poté misku vyjmeme z trouby a necháme směs 2 minuty odstát. Odstátou směs rozšleháme a odložíme stranou.

Spaghetti uvaříme běžným způsobem: dáme je do 3 litrů vroucí vody s 1 lžičkou soli, začneme je testovat za 10 minut a vaříme dokud nejsou al dente. Scezené těstoviny dáme zpět do hrnce. Přelijeme olejem a dobře promícháme. Přidáme česnekovou omáčku a znovu promícháme. Pokrm přendáme na servírovací mísu a obložíme osminkami citronu.

SPAGHETTI S KUŘECÍM MASEM V PETRŽELOVÉ OMÁČCE

Porce 4

Pracovní čas: asi 25 minut Celkový čas přípravy: asi 30 minut

250 g spaghetti, 1 lžičce slunečnicového oleje, 1 citron, pouze kůra nakrájená na nudličky, 1 lžička jemně usekaného čerstvého zázvorového kořene, 1 lžička cukru, 1/4 lžičky soli, 1/4 litru neslaného kuřecího vývaru, 30 g neslaného másla, 250 g kuřecích prsíček, vykostěných a bez kůže nakrájených na 2 cm kostky, 2 šalotky, nadrobno nakrájené, 2 svazky petrželové natě, pouze lístky (cca 90 g)

Olej a citrónovou kůru vaříme v pánvi při střední teplotě 4 minuty, přidáme zázvor, cukr a 1/8 lžičky soli a směs vaříme další 3 minuty za stálého míchání. Poté přidáme vývar a směs přivedeme k varu, vaříme 5 až 7 minut dokud v pánvi nezbyde asi 12,5 cl tekutiny.

Špagety uvaříme ve 3 litrech vroucí vody s 1,5 lžičky soli. Těstoviny začneme zkoušet za 10 minut a vaříme je dokud nebudou měkké.

Zatímco se těstoviny vaří, rozpustíme 15 g másla ve velké těžké pánvi při středně vysoké teplotě, přidáme kostičky kuřecího masa a šalotku a opékáme je cca 3 minuty dozlatova. Vmícháme směs s citrónovou kůrou a vaříme další 1 minutu, přidáme petrželovou nat' a vaříme, míchajíc ještě 3 minuty.

Scezené těstoviny přendáme do hrnce, do omáčky vmícháme zbývající maslo a omáčku smícháme s těstovinami. Jídlo v hrnci necháme 5 minut odstát, zakryté pokličkou, zintenzivníme tak jeho chuť.

SPAGHETTI S ČERSTVOU BAZALKOU, OŘÍŠKY A SÝREM

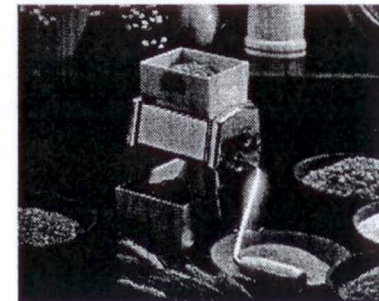
Porce 4

Pracovní (a celkový) čas přípravy: asi 15 minut

250 g spaghetti, 1 lžička olivového oleje, 1 stroužek česneku, prolisovaný, 60 g listků bazalky, usekaných a několik celých listků na ozdobení, 12,5 cl neslaného kuřecího vývaru, 30 g piniových oříšků, nasucho opražených v malé pánvi při mírné teplotě, 60 g sýra typu Pecorino, čerstvě nastrouhaného, 1/4 lžičky soli, čerstvě mletý černý pepř

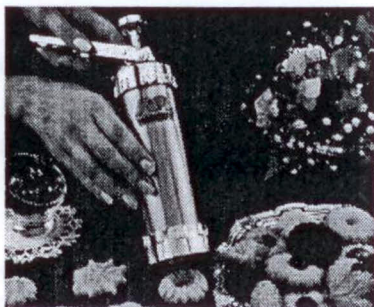
Návod na použití MARGA MULINO

1. Marga Mulino je strojek nové koncepce, který je schopen připravit během několika minut výborné a čerstvé obilní vločky (ovesné, pšeničné, žitné) nebo dobrou celozrnnou mouku ze všech obilnin.
2. Použití je velmi jednoduché. Marga Mulino funguje na základě tří speciálních válců, které se otáčejí odlišnými rychlostmi. Mezera mezi válci je regulovatelná pomocí regulátoru, který má 3 pozice. Pozice č. 1 se používá na mletí mouky. Pozice č. 2 a 3 k výrobě obilních vloček.
3. Mletí probíhá kdy mezi 1. a 2. válcem dochází k drcení zrna a mezi 2. a 3. válcem se mele drcené zrno na mouku.
4. Při pozici regulátoru č. 2 a 3 je třetí válec vyřazen z činnosti.
5. Požadovanou tloušťku obilních vloček volíme přestavením regulátoru na pozici č. 1 nebo 2.
6. Strojek upevněte držákem ke stolové desce a kliku vložte do otvoru nad držákem.
7. Regulátor povytáhněte a nastavte do zvolené polohy:
 - č. 1 mletí celozrnné
 - č. 2 výroba obilních vloček (pšenice, žito, ječmen)
 - č. 3 výroba tenkých obilních vloček (oves)Regulátor můžete nastavit také do tzv. mezipoloh, které umožňují vyrobit vločky podle Vaší chuti.
8. Do násypníku nasypete obilninu a otáčejte klikou. Obsah mouky nebo vloček Vám padá do umělohmotné nádoby.
9. Pokud chcete získat jemnější mouku, mletí zopakujte. Regulátor ponechte stále na pozici 1.
10. Pokud chcete oddělit mouku od otrub, použijte síta.
11. Marga Mulino je vyrobeno z materiálů velmi vysoké kvality a přesně seřízeno přímo v továrně a proto není potřeba speciální údržby. Přesto několik rad, jak si udržet strojek v bezvadném stavu. Před každým použitím Marga Mulino protočte naprázdno. Zbavíte se tím zbytku mouky zachycené na válcích. Nikdy neumývejte strojek vodou. Na čištění používejte dřevěný štětec dodávaný ke strojku. Válečky vyčistěte po každém použití. Umělohmotná násypka je odnímatelná, což Vám usnadní čištění válců. Pokud je to nutné, promažte několika kapkami jedlého oleje konce válců.



Návod na použití AMPIA BISCUITS

1. Před prvním použitím AMPIA BISCUITS, strojek omyjte v teplé vodě.
2. Připravte si těsto.
3. Táhlo strojku pootočte a vytáhněte nahoru do mezní polohy.
4. Strojek otočte táhlem dolů a uvolněte koncovou matici.
5. Tubus naplňte připraveným těstem.
6. Do koncové matice vložte Vámi zvolenou koncovku a matici zašroubujte.
7. Pod pákou se nachází otočný regulátor, který slouží k regulaci množství vytlačeného těsta.
Pozice „A“ umožňuje vytlačit více pečiva.
Pozice „B“ umožňuje vytlačit méně pečiva.
8. Strojek přitlačte koncovou maticí na pečicí plech a stlačte dolů páku.
9. Pokud chcete použít strojek jako zdobičku vložte do koncové matice jednu ze zdobících koncovek a zdobení provádějte tlakem na táhlo strojku.
10. Strojek lze snadno demontovat. Čištění jednotlivých částí strojku provádějte v teplé vodě a pak nechte oschnout.



Nakrájená rajčata, cibuli, karotku, tymián a rozmarýn (pokud použijeme čerstvé), sůl a pepř dáme do pánve a při střední teplotě přivedeme k varu, poté snížíme teplotu na minimum, zvolna směs 5 minut vaříme. Spodní části artyčoků nakrájíme na proužky široké 3 mm a přidáme je do pánve. Poté přidáme koření, jestliže používáme sušené a vinný ocet. Směs zvolna vaříme 15 minut dokud artyčoky nezměknou, nesmí však být kašovitě. Přibližně 15 minut před uvařením zeleniny, vložíme fettuccine do 3 litrů vroucí vody s 1,5 lžičky soli, začneme je testovat za 10 minut a vaříme dokud nebudou al dente. Scezené těstoviny pak ihned přidáme do omáčky, posypeme sýrem, lehce promícháme a podáváme.

ŠPENÁTOVÉ FETTUCCINE S ČEKANKOU A SLANINOU

Porci 6 jako předkrm

Pracovní (a celkový) čas přípravy: asi 30 minut

Špenátové těsto, 5 plátků anglické slaniny nakrájených na 1 cm kostičky, 1,5 lžice olivového oleje, 2 velké čekankové puky (asi 325 g), odříznuté konce, listy nakrájené na 2,5 cm proužky a pokapané 1 lžící citronové šťávy, 1/8 lžičky soli, čerstvě mletý černý pepř

Rozválené špenátové těsto nakrájíme na fettuccine a odložíme je na lehce pomoučený váleček. Mezitím ve velké těžké pánvi za občasného promíchání na středním plameni osmahneme kostičky slaniny do křupava (8 minut). Pánev sejme s ohně a pomocí perforované naběračky přendáme slaninu na papírový ubrousek a necháme ji oschnout. Většinu přebytečného tuku z pánve odlijeme, zbylý tuk (asi 2 lžice) v pánvi zahřejeme, přidáme olivový olej a čekanku. Za stálého míchání pak čekanku 2 minuty vaříme, potom ji posypeme solí a špetkou pepře.

Zatímco se čekanka vaří, přidáme fettuccine do 3 litrů vroucí vody s 1,5 lžičky soli a vaříme je cca 2 minuty dokud nejsou al dente. Scezené těstoviny pak dáme do pánve s čekankou, přidáme kostičky slaniny, dobře promícháme a ihned podáváme.

FETTUCCINE S TUŇÁKEM A ČERVENOU PAPRIKOU

Porce 4

Pracovní (a celkový) čas přípravy: asi 1 hodina

Základní těsto, 350 g mečouna nebo čerstvého tuňáka, očištěného a nakrájeného na 1 cm kostky, 2 stroužky česneku, jemně usekané, 1 lžice čerstvé citronové šťávy, 2 lžice olivového oleje, 1 sladká červená paprika, 2 lžice usekané petrželky

V pekáčku smícháme na kostky nakrájenou rybu s česnekem, citronovou šťávou a 1 lžící oleje. Přikryjeme utěrkou nebo fólií a necháme minimálně 30 minut v lednici marinovat.

Mezitím rozválíme těsto, vykrájíme z něj fettuccine (široké nudle) a odložíme stranou.

Na předehřátém grilu orestujeme celou červenou papriku ze všech stran. Poté ji přendáme do misky a zakryjeme plastickou fólií. Vzniklou párou se paprika spaří a půjde lépe oloupat. Oloupanou papriku zbavíme jader nad miskou, abychom tak zachytili šťávu, poté ji nakrájíme na tenké proužky.

Troubu předehřejeme na 200 °C (stupeň 6) a připravenou rybí směs v ní pečeme 6 - 8 minut.

Mezitím vložíme fettuccine do 3 litrů vroucí vody osolené 1/2 lžičkou soli. Těstoviny začneme testovat po 1 minutě a vaříme je dokud nejsou al dente. Poté je scedíme a přendáme do velké mísy, přidáme zbylou lžici oleje, papriku a šťávu z papriky, petrželovou nať a dobře promícháme. Přidáme rybu včetně vypečené šťávy, znovu promícháme a podáváme.

SPAGHETTI S UZENÝM LOSOSEM A ŘEŘICHOU

Porce 4

Pracovní (a celkový) čas přípravy: asi 15 minut

250 g spaghetti, 1,5 lžičky olivového oleje, 1 stroužek česneku, jemně usekaný, 60 g uzeného lososa, nakrájeného na nudličky, 1 svazek řeřichy, opraný a usekaný, čerstvě mletý černý pepř

vlhkost. Poté přidáme kousky chřestů a vaříme je doměkka dalších 4 až 5 minut, vmícháme uzenou šunku, citronovou šťávu a listy bazalky.

Zatímco se houby vaří, dáme nudle do 3 litrů vroucí neosolené vody a vaříme je dokud nebudou al dente - přibližně 9 minut. Nudle ihned po scezení dáme do pánve, přidáme parmazán a zbývající 2 lžice olivového oleje, dobře promícháme a ihned podáváme na předehřátém podnosu.

VAJEČNÉ NUDLE S MÁKEM, JOGURTEM A HOUBAMI

Porcí 6 jako příloha

Pracovní (a celkový) čas přípravy: asi 25 minut

250 g středních vaječných nudlí, 4 lžice kysané smetany, 12,5 cl nízkotučného jogurtu, 1 lžice modrého máku, 1/8 až 1/4 lžičky kayenského pepře, 2 lžice olivového oleje, 250 g hub, očištěných a nakrájených na tenké plátky, 1 cibule, nakrájená, 1/4 lžičky soli, 12,5 cl suchého bílého vína

V malé misce smícháme kysanou smetanu, jogurt, mák, kayenský pepř a 1 lžici oleje. Ve velkém hrnci zakrytém pokličkou vaříme vaječné nudle ve 3 litrech vroucí vody s 1,5 lžičkou soli dokud nebudou al dente - cca 9 minut. Zatímco se nudle vaří, rozehřejeme zbývající lžici oleje ve velké těžké pánvi při středně vysoké teplotě. Přidáme houby a cibuli a posypeme je 1/4 lžičky soli. Vaříme za častého míchání dokud cibule a houby nezhnědnou - 5 až 7 minut. Poté do pánve přidáme víno a vaříme dokud se téměř všechna tekutina nevstřebá - asi další 3 minuty.

Když jsou nudle hotové, scedíme je a přidáme do pánve, vmícháme jogurt a makovou směs, dobře promícháme a ihned podáváme.

NUDLE SE ZELÍM A KMÍNEM

Porcí 6 jako příloha

Pracovní čas: asi 15 minut Celkový čas přípravy: asi 50 minut

175 g širokých nebo extra širokých nudlí, 2 cibule, nakrájené na kolečka, 6 lžic jablečného octa, 1,5 lžice neslaného másla, 3/4 lžičky zrněk kmínu, 1/4 lžičky soli, 350 g zelí, zbaveného svrchních lístků, nakrájeného na 2,5 cm proužky, 1 lžice sladké papriky, nejlépe maďarské, 1 lžička hnědého přírodního cukru, čerstvě mletý černý pepř

Do velkého hrnce nalijeme 17,5 cl vody, přidáme cibuli, vinný ocet, máslo, zrnka kmínu a sůl a směs přivedeme k varu. Za stálého míchání vaříme 5 minut, poté teplotu stáhneme na střední stupeň a vmícháme zelí, papriku a cukr. Přikryjeme pokličkou a vaříme 35 minut, po dobu vaření směs 3krát promícháme. Podle potřeby přidáme vodu, tak aby v hrnci zbyla tekutina do výšky cca 1 cm.

Přibližně 5 minut před dovařením zelí, vhodíme nudle do 2 litrů vroucí vody s 1 lžičkou soli a vaříme je 5 minut. Nudle budou zpola uvařené. Scedíme je a přidáme je do zelné směsi spolu se špetkou pepře. Vaříme při středně nízké teplotě za občasného promíchání, dokud se skoro všechna tekutina neodpaří a nudle nebudou al dente - 5 až 7 minut.

FETTUCINE S ARTYČOKY A RAJČATY

Porce 4

Pracovní čas: asi 25 minut Celkový čas přípravy: asi 50 minut

250 g fettuccine (nebo jiné užší ploché těstoviny), 750 g zralých rajčat, oloupaných a nakrájených, semena a šťávu odložíme, nebo 800 g konzervovaných celých rajčat, scezených a nakrájených, 1 cibule, nakrájená, 1 karotka, očištěná, podélně nakrájená na čtvrtky, poté nakrájená na 5 mm kousky, 1 lžička čerstvého tymiánu nebo 1/4 lžičky sušeného, 1 lžička usekaného čerstvého rozmarýnu, nebo 1/4 lžičky sušeného, 1/4 lžičky soli, čerstvě mletý černý pepř, 3 čerstvé artyčoky (spodní část), pokapané šťávou z jednoho citronu, 1 lžice červeného vinného octa nebo jablečného octa, 4 lžice čerstvě nastrohaného sýra Parmazán

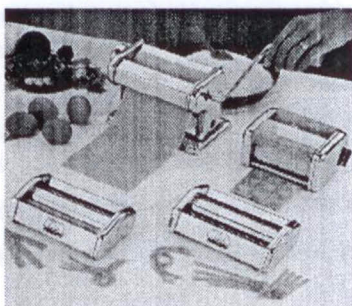
Návod na použití PASTA SET

1. PASTA SET obsahuje ATLAS 150 s nástavcem na výrobu širokých nudlí a špaget. Dále samostatný nástavec na výrobu nitových nudlí a nástavec na výrobu raviol. Při manipulaci s těmito strojkami dodržujte instrukce jako u návodu na použití ATLAS 150 a RAVIOLONI.
2. K této sadě je dodáván nůž se třemi krájecími kolečky, který slouží k výrobě tortelloni. Upozornění: Červené kolečka jsou posuvné po osičce, proto při každém posuvu kolečka je nutné stlačit páčku na boku kolečka.
3. Připravte si vyválené těsto na pozici 6 až 7. Dále si připravte náplň do tortelloni. Na krájecím noži si nastavte vzdálenost krájecích nožů podle Vašeho přání.
4. Těsto nejdříve krájejte v podélném směru a potom příčně.
5. Zvolené množství nádivky pokládejte na střed jednotlivých čtverců.
6. Těsto přeložte do trojúhelníku a konce ztlačte v prstech.
7. Dva konce trojúhelníku nyní vezměte do rukou a stočte jej do kruhu tak, že překrývají se konce opět ztlačte k sobě.
8. Podle velikosti nakrájených čtverců (délka strany 98 mm, 68 mm, 49 mm) jste tímto způsobem získali TORTELLONI, TORTELLI, TORTELLINI.
9. Při použití, údržbě a čištění postupujte podle návodu na použití pro ATLAS 150 a Ravioloni.



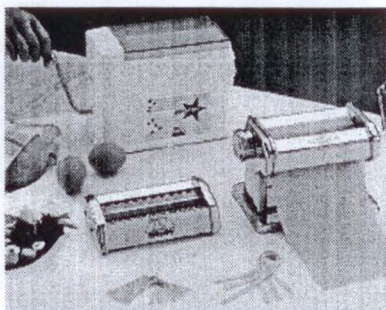
Návod na použití MULTIPAST

1. MULTIPAST obsahuje ATLAS 150 s nastavcem na výrobu širokých a polévkových nudlí. Dále nastavce na výrobu špaget, lasagne a plněných taštiček RAVIOLISSIMA.
2. Při použití, údržbě a čištění postupujte stejným způsobem jako je uvedeno v návodu na obsluhu pro ATLAS 150 a RAVIOLISSIMA.



Návod na obsluhu pro MARCATO TRIS

1. MARCATO TRIS obsahuje ATLAS 150 s nastavcem na výrobu širokých a polévkových nudlí. Dále výrobek těsta IMPASTAR.
2. Při použití, údržbě a čištění postupujte stejným způsobem jako je uvedeno v návodu na obsluhu pro ATLAS 150 a IMPASTAR.



ZÁKLADNÍ TĚSTOVINOVÉ TĚSTO

Porce 4

170-200 g hrubé nebo polohrubé mouky, 1 vejce, 1 vaječný bílek, 1 lžice slunečnicového oleje

Příprava těsta v kuchyňském robotu: K 175 g mouky přidáme vejce, vaječný bílek a mísim asi 30 sekund. Pokud vzniklý „knedlík“ bude na dotyk vlhký, přidáme mouku po lžičkách, aby těsto bylo vláčné a nelepilo se. Pokud je příliš suché pro další zpracování, přidáváme vodu po lžičkách dokud se nevytvoří „knedlík“. Příprava vám usnadní speciální strojek na těstoviny.

Příprava těsta ručně: Do mísy vsypeme 175 g mouky a v jejím středu vytvoříme důlek, do kterého rozklepneme vejce, přidáme bílek, olej a smícháme s moukou. Těsto přendáme na moukou poprášený váleček a několik minut je hněteme. Pokud se těsto lepí na podložku, přidáme po lžičkách mouku podle potřeby. Pokud je příliš suché a těžko zpracovatelné, přidáváme po lžičkách vodu. Hněteme ještě dalších 10 minut dokud těsto není jemné a elastické, případně je zpracujeme v těstovinovém strojku.

Pokud strojek nepoužijeme, zabalíme těsto do plastické fólie nebo voskovaného papíru a necháme je 15 minut odležet, potom je roztválíme.

Poznámka editora: běžné těsto na přípravu těstovin obsahuje 2 vejce na 175 g mouky. Kvůli snížení množství cholesterolu v těstě bylo jedno celé vejce nahrazeno pouze vaječným bílkem.

ŠPENÁTOVÉ TĚSTO

Porce 4

175-200 g hrubé nebo polohrubé mouky, 3 lžice rozmrazeného špenátového protlaku (asi 150 g), nebo 250 g čerstvého špenátu, omytého, očištěného a spařeného 1 minutu v horké vodě, 1 vejce, 1 vaječný bílek, 1 lžice slunečnicového oleje

Příprava těsta v kuchyňském robotu: Špenát mixujeme s vejcem, vaječným bílkem a olejem 5 sekund. Přidáme 175 g mouky a mixujeme ještě dalších 30 sekund. Pokud se těsto ihned zformuje do „knedlíku“ a je na dotek mokré, přisypáváme mouku po lžičkách dokud nebude měkké a nebude se lepit. Pokud těsto nevytvoří „knedlík“ zformujeme je ručně. Je-li stále příliš suché pro další zpracování, přidáváme po lžičkách vodu tak dlouho, dokud nebude tvárné. V těstovinovém strojku bude těsto ihned zpracované a rozválené.

Příprava těsta ručně: Do mísy vsypeme 175 g mouky a v jejím středu vytvoříme důlek. Do důlku pak přidáme špenát, vejce, bílek a olej a postupně je smícháme s moukou. Těsto pak několik minut hněteme na válečku poprášeném moukou. Pokud je těsto příliš mokré a lepí se k podložce, přidáme mouku po lžičkách, aby se nelepilo. Je-li příliš suché a drobné, přidáme vodu po lžičkách, aby bylo poddajné. Hněteme ještě asi 10 minut dokud těsto nebude jemné a elastické, případně těsto zpracujeme v těstovinovém strojku.

Pokud tento strojek nepoužijeme, zabalíme těsto do voskovaného papíru nebo plastické fólie a před rozválením je necháme 15 minut odležet.

NUDLÉ S CHŘESTEM, HOUBAMI A UZENÝM MASEM

Porce 4

Pracovní (a celkový) čas přípravy: asi 20 minut

250 g širokých vaječných nudlí, 250 g chřestu, okrájeného, oškrabaného, konce oloupané, 3 lžice olivového oleje, 1 cibule, jemně nakrájená, 125 g mladých hříbků nebo 60 g hub shiitake nakrájených na plátky, 2 stroužky česneku, nadrobno nakrájené, čerstvě mletý černý pepř, 45 g uzeného masa nebo šunky, nakrájeného na 5 mm široké a 2,5 cm dlouhé proužky, 1 lžice čerstvé citronové šťávy, 15 čerstvých bazalkových lístků, 60 g sýra Parmazán - čerstvě nastrouhaného

Každý výhonek chřestu nakrájíme na 3 kousky, poté každý kousek podélně rozpůlíme a odložíme stranou. Ve velké těžké pánvi rozehřejeme 1 lžici olivového oleje při středně vysoké teplotě, přidáme cibuli a necháme ji zesklivatět - cca 5 minut. Vmícháme houby, česnek a špetku pepře a směs vaříme dokud houby nezměknou - asi dalších 5 minut. Pokud použijeme hříbky, vaříme je ještě 4 až 5 minut, aby se z nich částečně odpařila