

HASZNÁLATI UTASÍTÁS – Potato expressz - BURGONYAFŐZŐ PÁRNA

Tisztelt Ügyfelünk, gratulálunk a termék megvásárlásához, és reméljük, hogy sok öröme lesz benne.

Figyelmeztetés:

A főzőpárna és annak tartalma felforrósodhat. Ezért legyen nagyon óvatos a termék kezelésekor. Használat előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat. A termék szakszerűtlen használata tüzet okozhat. Csak mikrohullámú sütőben használható. Max. 1000 watt.

- Ezt a terméket nem szabad hagyományos sütőben használni.
- Ne melegítse a terméket a mikrohullámú sütőben folyamatosan négy percnél tovább.
- Ne melegítse a terméket a legmagasabb fokozaton.
- Üres állapotban a terméket nem szabad a mikrohullámú sütőben melegíteni.
- Kerülje a nyílt lánggal való érintkezést.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a mikrohullámú sütőt.
- Ne tegye a + mikro- / burgonyafőző párnát + forró felület közelébe.
- Nem alkalmas olajos vagy sült ételek készítésére.

Ha a mikrohullámú sütőben van forgótányér, győződjön meg arról, hogy a főzőpárna szabadon tud forogni a készítés során, nehogy a burgonya megégjen. Ellenkező esetben tűz keletkezhet. Ha a mikrohullámú sütőben nincs forgótányér, óvatosan forgassa el a zacskót a sütemési idő felénél, nehogy leégjen a burgonya.

Útmutató

1. Tegyen 1-4 mosott burgonyát a főzőpárnába, és zárja le a hajtókát. A burgonyának még nedvesnek kell lennie. Ezeket azonban nem kell meghámozni vagy átszúrni.
2. Most tegye a főzőpárnát a hajtókával lefelé a mikrohullámú sütőbe, és főzze a burgonyát 4 percig.
3. Óvatosan vegye ki a főzőpárnát a mikrohullámú sütőből, és vegye ki a burgonyát (használjon edényfogókat).
4. Jó étvágyat!

Kérjük, vegye figyelembe:

A főzési idő a mikrohullámú sütő típusától, a burgonyák számától, a mikrohullámú sütő teljesítményétől stb. függően változhat. Ha szükséges, növelje a főzési időt 1 perces időközönként.

- Kukorica elkészítése: Vágja le a barna szálakat a tetején, és helyezze a kukoricát a héjjal a főzőpárnába, és főzze 3 percig. Ha szükséges, növelje a főzési időt 1 perces időközönként.
- Zöldségek: főzze azokat 3 percig. Ha szükséges, növelje a főzési időt 1 perces időközönként.
- 1 napos kenyér / zsemle: tegye ezeket a mikrohullámú sütőbe 15-30 másodpercre. Ha szükséges, növelje a főzési időt 10 másodperces időközönként.

Tisztítási és ápolási utasítások:

1. Fordítsa kifelé a főzőpárna belső részét.
2. Tisztítsa meg a főzőpárnát kézzel vagy mosógépben a kímélő programon.
3. Terítse ki a főzőpárnát, hogy megszáradjon.
 - Ne használjon öblítőszeret.
 - Ne fehérítse a terméket.
 - Ne szárítsa szárítógépben.

Ínyenc burgonya receptek (minden recept 4 burgonyával készült)

Chilis-sajtos burgonya

Hozzávalók:

- 4 nagy burgonya
- 450g darált marhahús
- 1 aprított hagyma
- 1 doboz párolt paradicsom (kb. 450g)
- 1 doboz Kidney-bab (kb. 450g)
- 1.5 csésze víz
- 1 csipet chili por
- 1 csipet fokhagyma por
- só és bors

Elkészítés:

1. Pirítsa meg a darált húst és a hagymát serpenyőben közepes lángon. Adja hozzá a párolt paradicsomot a levével együtt, a paradicsomlé, babot és a vizet.
2. Ízesítse chiliporral, fokhagymaporral, sóval és borssal. Hagyja felforralni az egészet, majd csökkentse a hőt. Tegyen fedőt a serpenyőre, és hagyja az ételt 15 percig párolódni. Készítse el a burgonyát a főzőpárnában a mikrohullámú sütőben. Öntse a chilis szósz a félbevágott sült burgonyára, és végül reszelje rá a kedvenc sajtját.

Spanyol tortilla (krumpli omlett)

Hozzávalók:

- 4 nagy burgonya
- 2 nagy hagyma, kockára vágva
- 0.5 csésze olíva olaj
- 7 tojás
- só

Elkészítés:

1. Főzze meg a burgonyát a főzőpárnába a mikrohullámú sütőben.
2. Vágja a burgonyát vékony szeletekre és szárítsa le papírtörlővel.
3. Olívaolajon közepes lángon pirítsa meg a burgonyát a hagymával. Gyakran forgassa meg őket, amíg aranybarnára nem sülnek (kb. 3 perc).
4. Közben verje fel habosra a tojásokat sóval és borssal (kb. 1-2 perc).
5. Öntse a tojásokat a burgonyára, fedjük le, vegye lejjebb a hőt, és főzze a keveréket körülbelül 5-7 percig, amíg az omlett megsül, és az alja aranybarna lesz.
6. Csúsztassa az omlettet egy tányérra, fedje le egy másik tányérral, fordítsa meg a tányért, és csúsztassa vissza az omlettet a serpenyőbe úgy, hogy a másik oldalon is megpiruljon.
7. Tegye rá a serpenyő fedelét, és süsse még 5 percig az omlettet.
8. Vágja darabokra és tálalja.

Gyors és egyszerű burgonya köretek

Sajtos burgonya: Egyszerűen reszelje a kívánt sajtot a főtt burgonyára.

Tejföl és metélőhagyma: A metélőhagymát vágja apróra. Ezután tegyen egy kanál tejfölt a burgonyára és egy marék metélőhagymát.

Szalonnás / sajtos krumpli: A szalonnát ropogósra sütjük.

Ezután apróra vágjuk, és a krumplira tesszük. Végül reszelje a kívánt sajtot a tetejére.

Sonkás és sajtos burgonya: A sonkát vágja fel vagy kockázza fel, és tegye a burgonya tetejére. Végül reszelje a kívánt sajtot a tetejére.

Fehér bab: Melegítse fel a fehér babot (a dobozból), és tegyen egy kanállal közvetlenül a burgonyára.

Klasszikus burgonyasaláta**Hozzávalók:**

- 4 nagy burgonya
- 1.5 csésze majonéz
- 2 ek. almaecet
- 2 ek. cukor
- 1 ek. sárga mustár
- 1 tk. só
- 1 tk. fokhagymapor
- 0.5 tk. bors
- 2 zeller szár, apróra vágva
- 1 csésze felkockázott hagyma
- fűszerpaprika

Elkészítés:

1. Készítse el a burgonyát a főzőpárnában a mikrohullámú sütőben.
2. Miután a burgonya kissé kihűlt, hámozza meg, vágja kockákra és tegye egy tálba.
3. Egy másik tálban keverje össze a majonézt, az almaecetet, a cukrot, a mustárt, a sót, a fokhagymaport és a borsot.
4. Öntse a salátaöntetet a burgonyára.
5. Adja hozzá a zellert és a hagymát, és jól elkeverje össze a salátát.
6. A salátára szórjon fűszerpaprikát.

Parasztreggeli**Hozzávalók:**

- 2 csésze szeletelt burgonya (főtt)
- 4 apróra vágott újhagyma
- 2 ek. vaj
- 1 tk. fokhagymapor
- 6 tojás
- 2 ek. víz
- 1 csésze reszelt Cheddar-sajt
- só és bors

Opcionális köret:

- 1 kk. tejföl
- 1 kk. Salsa szósz

Elkészítés:

1. Főzze meg a burgonyát a főzőpárnában a mikrohullámú sütőben.
2. Tegyen egy evőkanál vajat egy közepes serpenyőbe, és olvassza fel közepes lángon.

3. Tegye a serpenyőbe a felszeletelt újhagymát és a fokhagymaport, és pirítsa meg a hagymát, amíg puha nem lesz. Gyakran kevergesse, nehogy megégjen a hagyma.
4. Pirítsa meg a főtt burgonyát.
5. Amint a hagyma megpárolódott, adja hozzá a megpirított burgonyát, és süssé egybe azokat, amíg barna és ropogós nem lesz; forgassa meg a burgonya megfordítását. Ennek során a burgonya széteshet.
6. Közben tegye a tojásokat egy nagy üvegtálba.
7. Adjon hozzá 2 evőkanál vizet a tojásokhoz és verje fel villával.
8. Egy nagy serpenyőben hevítsen fel 1 evőkanál vaját közepes hőmérséklet.
9. Öntse a tojásokat a nagy serpenyőbe, és várjuk meg, amíg a
10. tojások elkezdenek sülni.
11. Sózza, borsozza és készítsen rántottát készítenk.
12. A rántottának szép lazának kell lennie.
13. Most tegyen egy kanál burgonyakeveréket egy tányérra, szórjon rá sajtot. Ezután adja hozzá a rántottát, és ismét szórja meg sajttal.

Jó étvágyat!



NÁVOD K POUŽITÍ - Potato expres - SÁČEK NA VAŘENÍ BRAMBOR

Vážený zákazníkú, gratulujeme Vám k zakoupení tohoto produktu a věříme, že s ním budete spokojen.

Upozornění:

Sáček na vaření a jeho obsah může být horký! Při manipulaci s výrobkem buďte proto velmi opatrný. Před použitím si pozorně přečtěte pokyny. Nesprávné použití výrobku může způsobit požár. Používejte pouze v mikrovlnné troubě. Max na 1000 wattů.

- Tento produkt nemůže být používán v běžné troubě,
- Neohřívajte výrobek v mikrovlnné troubě déle než čtyři minuty.

- Nezahřívajte výrobek na nejvyšším stupni.
- Prázdny produkt se nesmí ohřívát v mikrovlnné troubě.
- Vyhněte se kontaktu s otevřeným ohněm.
- Během používání nenechávejte mikrovlnnou troubu bez dozoru.

- Nepokládejte + mikro / sáček na vaření brambor + blízko horkého povrchu.

- Nevhodné pro vaření mastných nebo smažených jídel.

Pokud je v mikrovlnné troubě otočný talíř, ujistěte se, že se sáček na vaření může během přípravy jídla volně otáčet, aby se brambory nepřipálily. Jinak může dojít k požáru. Pokud v mikrovlnné troubě není otočný talíř, v polovině doby pečení sáček opatrně otočte, aby se brambory nepřipálily.

Návod

1. Vložte 1- 4 umyté brambory do sáčku na vaření, sáček uzavřete. Brambory by měly být ještě vlhké. Není však nutné je loupat ani propichovat.
2. Nyní vložte sáček na vaření do mikrovlnné trouby uzavíratelnou částí směrem dolů a vařte 4 minuty.
3. Opatrně vyjměte sáček na vaření z mikrovlnné trouby a brambory vyberte (použijte kuchyňské chňapky).
4. Dobrou chuť!

Berte, prosím, v úvahu:

Doba vaření se může měnit v závislosti na typu mikrovlnné trouby, počtu brambor, výkonu mikrovlnné trouby atd. V případě potřeby prodlužte dobu vaření v 1minutových intervalech.

- Příprava kukuřice: Odstraňte hnědé vlasy z vrcholu kukuřice a vložte ji spolu se slupkami do sáčku na vaření, vařte 3 minuty. V případě potřeby prodlužte dobu vaření v 1minutových intervalech..
- Zelenina:: vařte 3 minuty. V případě potřeby prodlužte dobu vaření v 1minutových intervalech.
- Den starý chléb / houska: vložte do mikrovlnné trouby na 15 - 30 vteřin. V případě potřeby prodlužte dobu vaření v 10vteřinových intervalech..

Pokyny pro čištění a údržbu:

1. Otočte otočte vnitřní stranu sáčku na vaření směrem ven.
2. Vyperte sáček na vaření v ruce nebo v pračce na programu na jemné prádlo.
3. Pověste sáček na vaření, aby uschl.
 - Nepoužívejte aviváž.
 - Výrobek nebělte.
 - Nesušte v sušičce.

Labužnické recepty na brambory (každý recept je na 4 brambory)

Brambory s chilli a sýrem

Přísady::

- 4 velké brambory
- 450 g mletého hovězího masa
- 1 nakrájená cibule
- 1 konzerva krájených rajčat (cca 450 g)
- 1 konzerva fazolí (cca 450 g)
- 1,5 šálku vody
- 1 špetka chilli v prášku
- 1 špetka česnekového prášku
- sůl a pepř

Příprava:

1. Orestujte na pánvi na středním plameni mleté maso a cibuli. Přidejte krájená rajčata spolu se šťávou, fazolemi a vodou.
2. Ochuťte chilli, česnekovým práškem, solí a pepřem. Přiveďte k varu a poté ztlumte plamen. Pánev přiklopte poklicí a nechte jídlo 15 minut dusit. Připravte brambory v sáčku na vaření v mikrovlnné troubě. Nakrájené pečené brambory přelijte chilli omáčkou a posypte oblíbeným sýrem.

Španělská tortilla (bramborová omeleta)

Přísady::

- 4 velké brambory
- 2 velké cibule, nakrájené na kostičky
- 0,5 šálku olivového oleje
- 7 vajec
- sůl

Příprava:

1. Uvařte brambory v sáčku na vaření v mikrovlnné troubě.
2. Brambory nakrájejte na tenké plátky a osušte papírovou utěrkou..
3. Brambory s cibulkou opékejte na středním plameni na olivovém oleji. Za častého míchání je opečte dozlatova (asi 3 minuty).
4. Mezitím rozšlehejte vejce se solí a pepřem (asi 1-2 minuty).
5. Vejce nalijte na brambory, přikryjte, ztlumte plamen a vařte směs asi 5-7 minut, dokud se omeleta neupeče do zlatova.
6. Omeletu přesuňte na talíř, přiklopte dalším talířem, talíř otočte a omeletu přesuňte zpět do pánve tak, aby se opekla do zlatova i z druhé strany.
7. Pánev přiklopte poklicí a omeletu pečte dalších 5 minut.
8. Nakrájejte na porce a podávejte.

Rychlé a snadné bramborové přílohy

Sýrové brambory: Jednoduše nastrouhejte svůj oblíbený sýr na uvařené brambory.

Zakysaná smetana a pažitka: Nasekejte pažitku. Na brambory pak dejte lžici zakysané smetany a hrst pažitky.

Slaninové / sýrové brambory: Slaninu opečte dokřupava.

Pak nakrájejte a posypte ní brambory.

Nakonec nastrouhejte oblíbený sýr.

Brambory se šunkou a sýrem: Šunku nakrájejte na menší kousky nebo na kostičky a nasypete na brambory. Nakonec nastrouhejte oblíbený sýr.

Bílé fazole: Zahřejte bílé fazole (z konzervy) a pokládejte lžici přímo na brambory.

Klasický brambosový salát

Přísady::

- 4 velké brambory

- 1,5 šálku majonéty
- 2 lžice jablečného octa
- 2 lžice cukru
- 1 lžice hořčice
- 1 lžička soli
- 1 lžička česnekového prášku
- 0,5 lžičky černého koření
- 2 řapíky celeru
- 1 šálek cibule nakrájené na kostičky
- mletá paprika

Příprava:

1. Připravte brambory v sáčku na vaření v mikrovlnné troubě.
2. Brambory nechte mírně vychladnout, oloupejte je, nakrájejte na kostičky a vložte do mísy.
3. V jiné misce smíchejte majonézu, jablečný ocet, cukr, hořčici, sůl, česnekový prášek a pepř.
4. Brambory přelijte zálivkou.
5. Přidejte celer a cibuli a salát dobře promíchejte.
6. Nakonec salát posypte mletou paprikou.

Selská snídaně

Přísady::

- 2 šálky nakrájených brambor (vařených)
- 4 nakrájené jarní cibulky
- 2 lžice másla
- 1 lžička česnekového prášku
- 6 vajec
- 2 lžice vody
- 1 šálek nastrohaného čedaru
- sůl a pepř

Volitelná obloha:

- 1 lžička zakysané smetany
- 1 lžička Omáčky Salsa

Příprava:

1. Brambory uvařte v sáčku na vaření v mikrovlnné troubě.
2. Do středně velké pánve dejte lžici másla a nechte roztavit na mírném ohni.
3. Do pánve vložte nakrájenou jarní cibulku, česnekový prášek a restujte až cibulka změkne. Často míchejte, aby se nepřipálila.
4. Opečte vařené brambory.
5. Jakmile je cibule podušená, přidejte opečené brambory a opékejte je dozlatova a křupava; brambory opatrně míchejte. Brambory se přitom mohou rozpadat.
6. Mezitím rozklepněte vejce do velké skleněné mísy.
7. Přidejte k nim 2 lžice vody a rozšlehejte vidličkou.
8. Ve velké pánvi na mírném plameni nechte rozpálit lžici másla
9. Nalijte vejce do pánve a počkejte, až se začnou smažit.
10. Osolte, opeřete a připravte míchaná vejce.
11. Míchaná vejce by měla být jemná a vláčná.
12. Dejte na talíř lžici bramborové směsi, posypte sýrem. Pak přiložte míchaná vejce a ty taky posypte sýrem.

Dobrou chuť!



NÁVOD NA POUŽÍVÁNIE – Potato express – Vrečko na varenie zemiakov

Vážený Kupujúci, gratulujeme vám k nákupu nášho výrobku a dúfame, že z neho budete mať radosť.

Upozornenie:

Vrečko na varenie zemiakov a jeho obsah sa môže zohriať. Preto buďte veľmi opatrní pri narábaní s výrobkom. Pred používaním si pozorne prečítajte

inštrukcie. Neodborné používanie výrobku môže spôsobiť požiar. Používajte iba v mikrovlnnej rúre. Max. 1000 watt.

- Tento výrobok nepoužívajte v bežnej rúre.
- Nenechávajte v mikrovlnnej rúre dlhšie ako štyri minúty.
- Nenastavujte teplotu na najvyšší stupeň.
- Nedávajte samotné vrečko do mikrovlnnej rúry, ak je prázdne.
- Nevystavujte otvorenému ohňu.
- Pri používaní výrobku nenechávajte mikrovlnnú rúru bez dozoru.
- Nedávajte vrečko na varenie zemiakov do blízkosti horúcich povrchov.
- Nie je vhodné na prípravu jedál s olejom alebo smažených pokrmov.

Ak v mikrovlnnej rúre je otočný tanier, uistite sa, že vrečko na varenie bude mať dostatok miesta na otáčanie počas varenia, aby sa zemiaky nepripekli. V opačnom prípade môže vzniknúť požiar. Ak v mikrovlnnej rúre nie je otočný tanier, opatrne otočte vrečko pri polovici doby varenia, aby sa zemiaky nepripekli.

Návod

5. Vložte do vrečka 1-4 umyté zemiaky a zatvorte vrečko. Zemiaky majú byť ešte mokré. Netreba však ich ošúpať alebo prepichnúť.
6. Teraz vložte vrečko do mikrovlnnej rúry otvorom smerom dole a varte zemiaky 4 minúty.
7. Opatrne vyberte vrečko z mikrovlnnej rúry a vyberte zemiaky z vrečka (používajte chňapky).
8. Dobrú chuť!

Dbajte prosím na nasledovné:

Doba varenia závisí od typu mikrovlnnej rúry, od počtu zemiakov, od výkonu mikrovlnnej rúry atď. Ak je potrebné, zvyšujte dobu varenia v 1 minútových intervaloch.

- Príprava kukurice: Odstrihnite hnedé vlákna a vložte kukuricu do vrečka spolu so šupkou a varte 3 minúty. Ak je potrebné, zvyšujte dobu varenia v 1 minútových intervaloch.
- Zeleniny: varte ich 3 minúty. Ak je potrebné, zvyšujte dobu varenia v 1 minútových intervaloch.
- 1 dňový chlieb / žemľa: vložte ich do mikrovlnnej rúry na 15-30 sekúnd. Ak je potrebné, zvyšujte dobu varenia v 10 sekundových intervaloch.

Návod na čistenie a ošetrovanie:

4. Prevráťte vrečko na varenie na ruby.
5. Očistite vrečko na varenie ručne alebo v práčke na šetrnom programe.
6. Vyveste vrečko, aby sa usušilo.
 - Nepoužívajte aviváže.
 - Nepoužívajte bielicidlo.
 - Nesušte v sušičke.

Recepty na lahodné zemiaky (všetky pokrmy sú pripravené z 4 zemiakov)

Zemiaky zapékané so syrom a čili korením

Prísady:

- 4 veľké zemiaky
- 450g mletého hovädzieho mäsa
- 1 nakrájaná cibuľa
- 1 konzerva paradajok (cca. 450g)
- 1 konzerva červenej fazule (Kidney) (cca. 450g)
- 1.5 šálky vody
- 1 štipka čili korenia
- 1 štipka sušeného cesnaku
- soľ a čierne korenie

Príprava:

3. Osmažte na panvici mleté mäso a cibuľu pri miernom ohni. Pridajte

- parené paradajky spolu so šťavou, paradajkovú šťavu, fazuľu a vodu.
4. Ochuťte čili korením, sušeným cesnakom, soľou a čiernym korením. Privedte do varu, potom znížte teplotu. Panvicu zakryte pokrievkou, a nechajte jedlo pariť 15 minút. Pripravte zemiaky vo vrečku na varenie v mikrovlnnej rúre. Zalejte opečené rozpolené zemiaky čili omáčkou a posypte obľúbeným strúhaným syrom.

Španielska tortilla (zemiaková omeleta)

Prísady:

- 4 veľké zemiaky
- 2 veľké cibule, nakrájané na kocky
- 0.5 šálka olivového oleja
- 7 vajec
- soľ

Príprava:

9. Uvarite zemiaky vo vrečku v mikrovlnnej rúre.
10. Nakrájajte zemiaky na tenké plátky a osušte ich papierovou utierkou.
11. Na olivovom oleji na miernom ohni osmažte zemiaky spolu s cibufami. Často ich obracajte, kým sa neupečú dozlatista. (cca. 3 minút).
12. Vyšľahajte medzitým vajcia so soľou a čiernym korením (cca. 1-2 minút).
13. Nalejte vajcia na zemiaky, zakryte pokrievkou, znížte teplotu a varte zmes približne 5-7 minút, kým sa omeleta upeče a spodok bude zlatohnedý.
14. Presuňte omeletu na tanier, prikryte druhým tanierom, preklopte a vráťte omeletu do panvice, aby sa opiekla aj druhá strana.
15. Dajte naspäť pokrievku na panvicu a pečte omeletu ďalších 5 minút.
16. Nakrájajte na kúsky a môžete podávať.

Rýchle a jednoduché zemiakové prílohy

Syrové zemiaky: Len jednoducho nastrúhajte syr na uvarené zemiaky.

Kyslá smotana a pažitka: Pažitku nakrájajte nadrobno. Potom dajte na zemiaky lyžicu kyslej smotany a nasypete na ne nakrájanú pažitku.

Zemiaky so slaninkou / syrom: Slaninu opečieme do chrumkava.

Potom ju nakrájame na drobné kúsky a nasypeme na zemiaky. Na zemiaky nakoniec nastrúhame želané množstvo syra.

Zemiaky so šunkou a syrom: Šunku nakrájajte na pásiky alebo kocky a dajte na zemiaky. Nakoniec posypte nastrúhaným syrom.

Biela fazuľa: Zohrejte bielu fazuľu (z konzervy), a pridajte z nej lyžicu priamo na zemiaky.

Klasický zemiakový šalát

Prísady:

- 4 veľké zemiaky
- 1.5 šálky majonézy
- 2 pl. jablčného octu
- 2 pl. cukru
- 1 pl. žltej horčice
- 1 čl. soli
- 1 čl. cesnakového prášku
- 0.5 čl. čierneho korenia
- 2 zelerové stonky, nakrájané nadrobno
- 1 šálka cibule nakrájanej na kocky
- mletá červená paprika

Príprava:

7. Pripravte zemiaky vo vrečku na varenie v mikrovlnnej rúre.
8. Keď sa zemiaky vychladia, ošúpte ich, nakrájajte na kocky a preložte do misky.
9. V druhej mise pomiešajte majonézu, jablčný ocot, cukor, horčicu, soľ, cesnakový prášok a čierne korenie.
10. Šalátový nálev nalejte na zemiaky.
11. Pridajte zeler a cibuľu, a šalát poriadne premiešajte.
12. Šalát posypte mletým červeným korením.

Sedliacke raňajky

Prísady:

- 2 šálky nakrájaných zemiakov (uvarených)
- 4 jarné cibuľky nakrájané nadrobno
- 2 pl. masla
- 1 čl. cesnakového prášku
- 6 vajec
- 2 pl. vody
- 1 šálka nastrúhaného syru Cheddar
- soľ a čierne korenie

Opcionálna príloha:

- 1 čl. kyslej smotany
- 1 čl. Salsa omáčky

Príprava:

14. Uvarte zemiaky vo vrečku na varenie zemiakov v mikrovlnnej rúre.
15. Dajte polievkovú lyžicu masla do stredne veľkej panvice a na miernom ohni ho nechajte roztopiť.
16. Do panvice pridajte nakrájanú jarnú cibuľku a cesnakový prášok, opekajte cibuľku, kým nezmekne. Často pomiešajte, aby sa nepripekla.
17. Osmažte varené zemiaky.
18. Keď sú cibuľky opražené, pridajte opražené zemiaky a pražte ich spolu, kým budú hnedé a chrumkavé; opatrne obráťte. Zemiaky sa pritom môžu rozpadnúť.
19. Do veľkej sklenenej misy pridajte vajce.
20. Pridajte 2 polievkové lyžice vody a vyšľahajte ich.
21. Vo veľkej panvici nechajte na miernom ohni roztopiť polievkovú lyžicu masla.
22. Nalejte vajcia do veľkej panvice a čakajte, kým sa vajcia začnú smažiť.
23. Pridajte soľ a čierne korenie a pripravte praženicu.
24. Praženica musí byť pekne fahká.
25. Teraz dajte lyžicu zemiakovej zmesi na tanier a posypte syrom. Pridajte potom praženicu a znovu posypte syrom.

Dobrá chuť!



Utilizare ușoară. Gata în câteva secunde. Se poate curăța și în mașina de spălat.

Puneți câțiva cartofi în săculețul de gătit, puneți câteva minute săculețul în cuptorul cu microunde și gata! Tăiați cartofii gătiți în jumătăți pentru a pregăti cartofi umpluți, sau îi folosiți pentru o garnitură delicioasă. Mese variate în câteva secunde.



MediaShop GmbH
RO: 32948394
OP 2 Oradea, CP 2
Jud Bihor, Cod poștal 410670
Telefon 318.114.000
informatii@mediashop.tv

CONȚINUT COLET

1 x Săculeț pentru gătit cartofi

DATE TEHNICE

Se poate curăța și în mașina de spălat la o temperatură a apei de 60°C

Potato expressz – Săculeț pentru gătit cartofi



Cartofi prăjiți/fierți în câteva minute