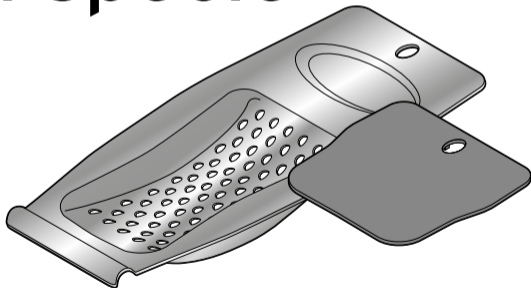


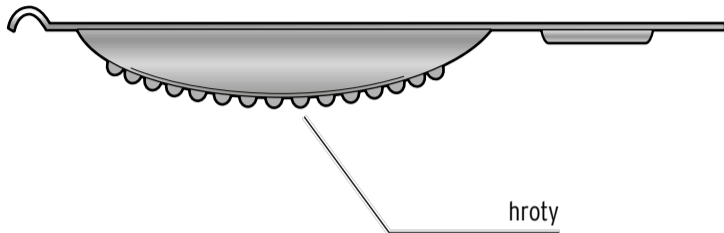
Struhadlo na špecle

Vážení zákazníci,

vždy po ruce: S Vaším novým struhadlem si můžete snadno připravit špecle. Stěrku lze jednoduše připevnit ke struhadlu a uschovat.

Váš tým Tchibo





Použití

Pozor na škrábance

Hroty struhadla mohou mít na některých místech ostré hrany. Při používání a čištění buďte opatrní. Struhadlo uchovávejte mimo dosah dětí.

Recept na švábské špecle

Přísady (pro cca 4 osoby)

400 g mouky

cca 250 ml vody

4 vajíčka (velikost M)

1 lžička soli

Příprava

1. Mouku dejte do mísy s vejci, solí a asi polovinou vody a promíchejte vařečkou nebo ručním mixérem (s nástavcem na šlehání).

2. Poté vmíchejte tolik vody, aby vzniklo mírně husté těsto. Těsto šlehejte/hněťte, dokud se nezačnou tvořit bubliny a přestane se rozpadat. Pro kontrolu konzistence můžete nechat těsto stékat z vařečky do mísy. Ta by měla z vařečky pomalu stékat a mělo by být lepkavé.

i Konzistence těsta ovlivňuje pozdější tvar špeclí. Pro dlouhé a tenké špecle by mělo být těsto tekutější, pro tlustší špecle nebo špecle ve tvaru velkých hrudek tzv. „Knöpfle“ by mělo být pevnější.

▷ Konzistenci můžete změnit přidáním vody nebo mouky.

3. Těsto nechte odpočinout a mezitím ve velkém hrnci(Ø max. 28 cm) uveďte cca 2 litry osolené vody k varu.
4. Když voda začne vřít, snižte teplotu, aby se voda jen mírně vařila.
5. **Na hrnec položte struhadlo na špecle** a na struhadlo nandejte cca 2 polévkové lžíce těsta.
6. Část těsta **rovnoměrně nastrouhejte pomocí stěrky v obou směrech.**
7. Vyjměte struhadlo z hrnce. Když hotové špecle vyplavou na vodní hladinu jsou uvařené. Vyjměte je z vody děrovanou naběračkou nebo podobnou kuchyňskou pomůckou.
8. Kroky 5 a 6 opakujte, dokud těsto nespotřebujete.
9. Hotové špecle osmažte na másle na nepřilnavé pánvi a podávejte.



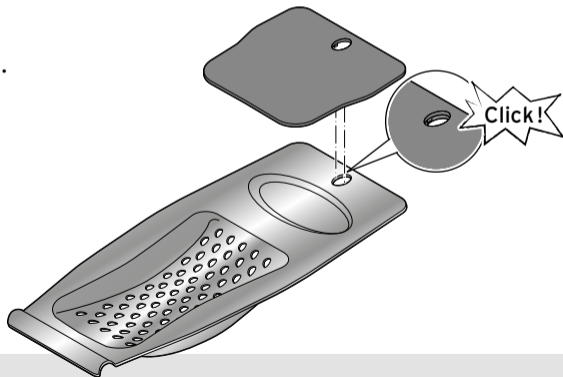
Čištění

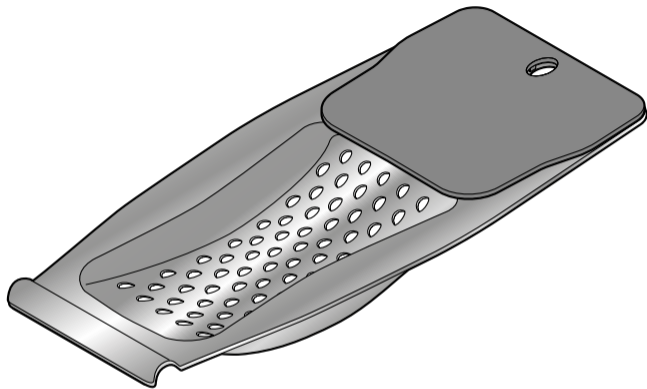
▷ Struhadlo umyjte pokud možno **studenou** vodou ihned po použití, protože tak se zbytky těsta dají nejlépe odstranit. Struhadlo důkladně umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí.

Nejlepším způsobem, jak vyčistit hroty struhadla, je použít kartáč na mytí nádobí, abyste očistili i mezery. Struhadlo a stěrku lze mýt také v myčce nádobí. Nepokládejte však stěrku přímo nad topné tyče v myčce.

▷ Po umytí díly ihned osušte.

▷ Pro uschování upevněte stěrku ke struhadlu.





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

Číslo výrobku: 685 820
