

Delícia Neotherm



Multi-purpose heat-resistant bowl / Univerzální žáruvzdorná miska
Universelle hitzebeständige Schale / Plat universel résistant à la chaleur
Ciotola multiuso resistente al calore / Bol multiusos resistente al calor
Taça multiusos resistente ao calor / Uniwersalna miska żaroodporna
Univerzálna žiaruvzdorná miska / Универсальная миска из термостойкого пластика

☞ Heat-resistant plastic bowl suitable for roasting and baking meals in all types of oven and for serving and storage in freezers and refrigerators. The bowl has a naturally non-stick surface – the bowl prevents overcooking. It is made using a revolutionary technology of heat-resistant plastic. The bowl is resistant up to 200 °C. The lid is resistant up to 100 °C. It is provided with a legend for organised labelling of stored food. The dish and the lid are dishwasher safe. 3-year warranty.

Instructions for use: Use the bowl without the lid for roasting and baking in an electric, gas or hot-air oven. Put the lid loosely on the bowl when using it in a microwave oven. Potential changes in the colour on the surface of the bowl caused by natural substances contained in foodstuffs are not a defect and as such they cannot be claimed for.

☞ Žáruvzdorná plastová miska vhodná pro zapékání a pečení pokrmů ve všech typech trub i pro jejich servírování a skladování v ledničce a mrazničce. Vnitřní povrch misky je přirozeně nepřilnavý – miska při pečení nepřipaluje. Je vyrobena revoluční technologií ze speciálního žáruvzdorného plastu, odolná do 200 °C. Víčko odolné do 100 °C je opatřeno popiskou pro přehledné značení uložených potravin. Miska i víčko jsou vhodné do myčky. 3 roky záruka.

Použití: Při zapékání a pečení v elektrické, plynové i horkovzdušné troubě použijte misku bez víčka, v mikrovlnné troubě s volně položeným víčkem. Případné barevné změny na povrchu misky způsobené vlivem přírodních barviv obsažených v potravinách nejsou závadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace.

☞ Die hitzebeständige Kunststoff-Schale ist zum Gratinieren und Backen aller Gerichte in sämtlichen Typen der Backöfen sowie zum Servieren und zur Aufbewahrung von Gerichten im Kühlschrank und in der Tiefkühltruhe hervorragend. Die Innenoberfläche der Schale ist natürlich antihaftend. Die Schale ist mit einer revolutionären Technologie aus speziellem hitzebeständigem Kunststoff mit der Temperaturbeständigkeit bis 200 °C hergestellt. Der Deckel mit der Temperaturbeständigkeit bis 100 °C ist mit einem Beschriftungsfeld zur übersichtlichen Bezeichnung der aufzubewahrenden Lebensmittel versehen. Die Schale sowie der der Deckel sind spülmaschinenfest. 3 Jahre Garantie.

Gebrauch: Beim Gratinieren und Backen im Elektro-, Gas- sowie im Heißluftofen nur die Schale ohne Deckel verwenden, im Mikrowellenofen mit frei aufgesetztem Deckel. Die eventuellen Verfärbungen auf der Oberfläche sind auf die in den Lebensmitteln enthaltenen natürlichen Farbstoffe zurückzuführen, stellen keinen Produktmangel dar und können nicht beanstandet werden.

☞ Plat en plastique résistant à la chaleur, convient pour cuire et rôtir les aliments dans tous les types de fours, ainsi que pour les servir et les conserver au réfrigérateur et au congélateur. La surface intérieure du plat est naturellement antiadhésive – le plat n'accroche pas pendant la cuisson. Il est fabriqué grâce à une technologie révolutionnaire en plastique résistant à des températures de 200 °C maximum. Le couvercle résistant à une température de 100 °C maximum

est équipé d'une étiquette pour marquer clairement les aliments conservés. Le plat et le couvercle peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. 3 ans de garantie.

Utilisation: Pour cuire et rôtir dans un four électrique, à gaz ou à air chaud, utiliser le plat sans couvercle ; pour le four à micro-ondes, poser le couvercle sans le fixer. Les éventuels changements de couleur de la surface du plat provoqués par l'influence des colorants naturels contenus dans les aliments ne constituent pas un défaut de fabrication et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation.

☞ Ciotola in plastica resistente al calore ideale per cuocere gli alimenti in tutti i tipi di forno, per servirli in tavola e per conservarli in frigorifero o in freezer. La ciotola è provvista di un rivestimento antiaderente – previene quindi l'attaccamento dei cibi sul fondo. È prodotta utilizzando un rivoluzionario materiale plastico resistente al calore. La ciotola è resistente fino a 200 °C. Il coperchio è resistente fino a 100 °C. È provvista di un'etichetta per descrivere gli alimenti conservati in essa. La ciotola ed il coperchio sono lavabili in lavastoviglie. Garanzia 3 anni.

Istruzioni per l'uso: Utilizzare la ciotola senza il coperchio per cuocere gli alimenti in forni elettrici, a gas o ad aria calda. Posizionare il coperchio sulla ciotola ma senza chiudere quest'ultima ermeticamente mentre la si utilizza in forno a microonde. Eventuali variazioni di colore sulla superficie della ciotola sono causate dalle naturali sostanze rilasciate dagli alimenti e come tali non possono essere considerate oggetto di reclamo.

☞ Bol de plástico resistente al calor adecuado para asar y hornear alimentos en todo tipo de hornos y para servir y guardar en frigoríficos y congeladores. El bol tiene una superficie natural antiadherente – el bol evita el sobrecalentamiento. Está fabricado de plástico resistente al calor usando una revolucionaria tecnología. El bol resiste hasta 200 °C. La tapa resiste hasta 100 °C. Está provisto de una etiqueta para indicar los alimentos que contiene. El recipiente y la tapa son aptos para lavavajillas. Garantía de 3 años.

Instrucciones de uso: Utilizar el bol sin la tapa para asar y hornear en hornos eléctricos, de gas o de convección. Colocar la tapa suelta sobre el bol cuando se utilice en microondas. Los posibles cambios de color en la superficie del bol causados por sustancias naturales contenidas en los alimentos no son un defecto, y como tal no pueden ser objeto de reclamación.

☞ Taça plástica resistente ao calor adequada para servir, cozinhar, assar em todos os tipos de fornos e guardar alimentos em frigoríficos e congeladores. A taça tem uma superfície antiaderente natural – previne os alimentos de se queimarem. É fabricada usando uma tecnologia inovadora em plástico resistente ao calor. A taça é resistente a temperaturas até 200 °C e a tampa até 100 °C. Vem prevenida com etiqueta para se guardarem os alimentos de forma organizada. A taça e a tampa podem ir à máquina de lavar louça. 3 anos de garantia.

Instruções de utilização: Use a taça sem a tampa para assar ou cozinhar em fornos eléctricos, gás ou de ar quente. Coloque a tampa solta sobre a taça quando a utilizar no microondas. Potenciais alterações de cor na superfície da taça causadas

por substâncias naturais contidas nos alimentos não são um defeito e, como tal, não podem ser reclamados.

pl Plastikowa miska żaroodporna dogodna do pieczenia pokarmów we wszelkiego rodzaju piekarnikach oraz do podawania i przechowywania potraw w chłodziarce lub zamrażarce. Wewnętrzna powierzchnia miski jest oczywiście antyadhezyjna – bez przypalania się podczas pieczenia. Wykonana przy zastosowaniu rewelacyjnej technologii ze specjalnego tworzywa sztucznego, wytrzymałego nawet przy temperaturach 200 °C. Pokrywa odporna na temperatury do 100 °C wyposażona jest w etykietę do opisu potraw w niej przechowywanych. Miskę i pokrywę można **myć w zmywarce. Gwarancja 3-letnia.**

Zastosowanie: Do pieczenia w piekarniku elektrycznym, gazowym i z powietrzem gorącym stosować miskę bez pokrywy, w mikrofalówce układać pokrywę luźno. Przypadkowe zmiany koloru powierzchni miski powodują barwniki naturalne zawarte w żywności i nie stanowią wady produktu, a więc nie mogą stanowić przedmiotu reklamacji.

sk Žiaruvzdorná plastová miska vhodná pre zapiekanie a pečenie pokrmov vo všetkých typoch rúr i pre ich servírovanie a skladovanie v chladničke a mrazničke. Vnútrotný povrch misky je prirodzene neprilňavý – miska pri pečení neprípaluje. Je vyrobená revolučnou technológiou špeciálneho žiaruvzdorného plastu, odolná do 200 °C. Viečko odolné do 100 °C je opatrené popisom pre prehľadné značenie uložených potravín. Miska i viečko sú vhodné do umývačky. 3 roky záruka.



200 °C * -18 °C

* Bowl without lid only. / Pouze miska bez víčka.
Nur Schale ohne Deckel. / Seul le plat sans couvercle.
Ciotola senza il coperchio. / Solo bol sin tapa.
Taça sem a tampa. / Tylko miska bez pokrywy.
Len miska bez viečka. / Только миска без крышки.

Použitie: Pri zapekaní a pečení v elektrickej, plynovej i teplovzdušnej rúre používajte misku bez viečka, v mikrovlnnej rúre voľne položeným viečkom. Prípadné farebné zmeny na povrchu misky spôsobené vplyvom prírodných farbív obsiahnutých v potravinách nie sú chybou výrobu a nemôžu byť predmetom reklamácie.

ru Миска из термостойкого пластика подходит для запекания и приготовления пищи во всех видах печей, для ее сервировки и хранения в холодильнике и морозильной камере. Внутренняя поверхность имеет антиадгезионное покрытие – пища при выпечке не пригорает. Изготовлено с использованием революционной технологии из специального термостойкого пластика, устойчивого к 200 °C. Крышка устойчива к температуре до 100 ° и имеет этикетку для обозначения хранимых продуктов. Миску и крышку можно мыть в посудомоечной машине. Гарантия 3 года.

Использование: При приготовлении пищи в электрической, газовой и тепловоздушной печи, используйте миску без крышки, при использовании в микроволновой печи миску можно прикрыть крышкой. Любые изменения цвета на поверхности миски, возникшие под воздействием природных красителей, содержащихся в продуктах, не являются дефектом и не могут быть предметом рекламации.

UPOZORNĚNÍ: Ochrana autorských práv

Tento návod je chráněn autorskými právy, jejichž nositelem je společnost TESCOMA s.r.o. Tento návod je určen výhradně pro osobní a nekomerční užití. Jeho obsah není dovoleno jakkoliv pozměňovat. Porušení tohoto ustanovení bude považováno za zásah do autorských práv se všemi důsledky s tím spojenými.

© 2011 Tescoma

www.tescoma.com

designed by **tescoma** design protected

www.tescoma.com/video/629050



recipes recepty ricette

*Delícia
Neotherm*



tescoma®

Recipes

DELÍCIA NEOTHERM

Roasting is a favourite method of cooking meals not only in renowned restaurants but also at home. Roasting, also called gratinéing, gives meals a new dimension of taste and an attractive appearance.

There is a wide range of meals and their combinations suitable for gratinéing. The choices are almost endless: meat, cheese, vegetables, side dishes, desserts, and even soups. Quick roasting of traditional ingredients is extremely popular; any side dish becomes unique when roasted.

Gratinéing meals in the heat-resistant bowl NEOTHERM is easy. The bowl has an inner surface with natural non-stick characteristics – the bowl prevents overcooking. It is made using a revolutionary technology of special heat-resistant plastic, resists temperatures up to 200 °C and is suitable for use in all types of baking ovens. The lid with a legend is resistant up to 100 °C. It is therefore not intended for roasting and baking in an oven. The dish with the lid loosely on can be used in a microwave oven.

Baking bowl NEOTHERM is also excellent for keeping meals in the refrigerator or freezer and for serving the roast meals. Baking bowl NEOTHERM is easy to keep clean and is dishwasher safe.

In this original mini recipe book, we offer both traditional and unusual recipes that will allow you to make full use of the unique characteristics of your new baking bowl NEOTHERM.

Enjoy it.

Recepty

DELÍCIA NEOTHERM

Zapékání patří k oblíbeným způsobům tepelné úpravy pokrmů nejen ve vyhlášených gurmánských restauracích, ale také v domácnosti. Zapékání, zvané též gratinování, dodá totiž pokrmům nejen novou chuťovou dimenzi, ale také atraktivní vzhled.

Výběr potravin a jejich vzájemných kombinací vhodných pro gratinování je velmi pestrý. Zapékat lze téměř cokoliv: maso, sýry, zeleninu, přílohy, dezerty, ale i polévky. Mimořádné oblíbě se těší rychlé zapékání tradičních surovin, které by jinak zůstaly jen běžnou vařenou přílohou.

Gratinování pokrmů v žáruvzdorné misce NEOTHERM je snadné. Vnitřní povrch misky je přirozeně nepřilnavý a nepřipaluje. Miska je vyrobena revoluční technologií ze speciálního žáruvzdorného plastu, je odolná do 200 °C a vhodná pro použití ve všech typech pečících trub. Víčko opatřené popiskou je odolné do 100 °C, při zapékání a pečení v troubě je proto nepoužívejte. Misku i s volně položeným víčkem lze použít v mikrovlnné troubě.

Zapékačí miska NEOTHERM je vynikající také pro skladování pokrmů v ledničce i mrazničce i pro podávání zapéčených pokrmů. Zapékačí miska NEOTHERM se snadno udržuje čistá, je vhodná do myčky.

V této originální mini kuchařce Vám nabízíme několik tradičních i méně obvyklých receptů, které Vám umožní plně využít všech jedinečných vlastností Vaší nové zapékačí misky NEOTHERM.

Dobrou chuť.

Ricette

DELÍCIA NEOTHERM

Arrostire è il metodo preferito di cucinare gli alimenti non solo per rinomati ristoranti ma anche a casa propria. Arrostire, dona agli alimenti una nuova dimensione del gusto ed un aspetto attrattivo.

C'è un'ampia gamma di alimenti adatti per essere cotti in forno. Le scelta è vastissima: carne, formaggio, verdura, contorni, dessert, e persino zuppe. Cuocere in forno velocemente ingredienti tradizionali è estremamente popolare; ogni contorno diventa unico se arrosto.

Cuocere in forno gli alimenti nella ciotola NEOTHERM resistente al calore è facile. La ciotola ha una superficie interna con naturali proprietà antiaderenti – la ciotola evita che gli alimenti si attacchino sul fondo. E' prodotta con una speciale plastica resistente al calore utilizzando una rivoluzionaria tecnologia, resistente fino a 200 °C e adatta per essere utilizzata in tutti i tipi di forno. Il coperchio è resistente fino a 100 °C e non è quindi adatto per essere utilizzato in forno con la ciotola. La ciotola con il coperchio appena appoggiato su di essa può essere utilizzata invece nel forno a microonde.

La ciotola NEOTHERM è ideale anche per conservare gli alimenti in frigorifero o in freezer e per servirli direttamente in tavola. La ciotola NEOTHERM è facile da mantenere pulita ed è lavabile in lavastoviglie.

In questo originale mini ricettario, vi presentiamo alcune ricette tradizionali e originali utilizzando e sfruttando a pieno le caratteristiche dell'innovativa ciotola NEOTHERM.

Buon appetito.

Delícia
Neotherm



Baked Chicken with Mushrooms and Penne Pasta

300 g cubed chicken breast, 2 tomatoes chopped, 3 mushrooms, 1 onion finely chopped, 2 cloves garlic finely chopped, 150 g penne pasta, rosemary, thyme, olive oil, salt, pepper and fresh herbs for garnish

Season the cubed chicken breast with salt and pepper then set aside. Sauté the finely chopped onion and garlic in a pan, add the mushrooms, cubed chicken and continue until browned. Stir in the chopped tomato, rosemary and thyme and simmer until tender. Cook the penne pasta in salted water, drain and then add to the chicken mixture. Pour the chicken and pasta into a baking dish, sprinkle with grated parmesan and bake in the oven at 180 °C for approximately 10 minutes. Serve with vegetables of your choice and fresh herbs.

Kuřecí kousky zapečené s žampiony a těstovinou penne

300 g kuřecích prsou, 2 rajčata, 3 žampiony, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 150 g těstovin penne, rozmarýn/tymián, olivový olej, sůl, pepř, čerstvé bylinky na ozdobení

Cibuli a česnek nakrájejte nadrobno, osmažte na pánvi, přidejte žampiony, na kousky nakrájené osolené a opepřené kuřecí maso a orestujte. Poté přidejte pokrájená rajčata, rozmarýn/tymián a duste do změknutí. Penne uvařte v osolené vodě, sceďte a promíchejte s masovou směsí. Vložte do zapékací misky, posypte strouhaným parmezánem a zapečte v troubě předehřáté na 180 °C cca 10 minut. Ozdobte zeleninou dle chuti a čerstvými bylinkami.

Pollo Arrosto con Funghi e Pasta tipo Penne

300 g di petto di pollo tagliato a cubetti, 2 pomodori tritati, 3 funghi, 1 cipolla tritata finemente, 2 spicchi d'aglio tritati finemente, 150 g di pasta tipo penne, rosmarino, timo, olio d'oliva, sale, pepe ed erbe fresche per guarnire

Condire il petto di pollo tagliato a cubetti con sale e pepe. Far saltare in padella la cipolla e l'aglio, aggiungere i funghi, il pollo a cubetti e cuocere fino a doratura. Mescolare il pomodoro tritato, rosmarino, timo e cuocere a fuoco lento. Cuocere le penne in acqua salata, scolare ed aggiungerle al pollo. Versare il pollo e la pasta nella ciotola, spargere del parmigiano grattugiato e cuocere in forno a 180 °C per circa 10 minuti. Servire con verdura a piacere ed erbe fresche.





Delícia
Neotherm



Pork Roll with Cabbage, Cheese and English Bacon

2 slices roasted pork, 2 slices firm cheese, 2 slices English bacon, 4 tablespoons sauerkraut, 2 teaspoons mustard, salt, pepper

Tenderize the baked slices of pork until thin, brush one side with mustard, season with salt and pepper. Place one slice each of cheese, bacon and half of the sauerkraut on each slice of pork and form a roll. Brown the pork rolls in oil in a pan, place in a baking dish and pour the cooking juices over the pork rolls. Bake in the oven at 180 °C for approximately 50 minutes.

Vepřové závitky se zelím, sýrem a anglickou slaninou

2 plátky vepřové pečeně, 2 plátky tvrdého sýra, 2 plátky anglické slaniny, 4 lžíce kysaného zelí, 2 lžičky hořčice, sůl, pepř

Plátky pečeně rozklepajte, potřete z jedné strany hořčicí, posolte a popepřete. Na každý plátek masa nakladte jeden plátek sýra, plátek slaniny, polovinu zelí a zaviňte. Závitky orestujte na oleji na pánvi, dejte do zapékací misky a zalijte výpekem z pánve. Pečte v troubě při 180 °C cca 50 minut.

Involtini di Maiale con Cavolo, Formaggio e Pancetta

2 fette di carne di maiale arrosto, 2 fette di formaggio ad impasto duro, 2 fette di pancetta, 4 cucchiaini di crauti, 2 cucchiaini di senape, sale, pepe

Ammorbidire le fette di carne di maiale arrosto, spennellare un lato con della senape, condire con sale e pepe. Posizionare gradualmente una fetta di formaggio, pancetta e crauti su ciascuna fetta di carne di maiale per formare un involtino. Cuocere gli involtini di carne di maiale nella padella con dell'olio, posizzionarli nella ciotola e versare in essa i sughi di cottura direttamente sugli involtini. Cuocere in forno a 180 °C per circa 50 minuti.



Traditional Homemade Meatloaf

300 g minced meat (mixture of beef and pork), 1 egg, 1 large onion chopped, 1 tablespoon mustard, 1 tablespoon ketchup, 1 teaspoon soy sauce, salt, pepper, marjoram, 1 bread roll soaked in milk

Sauté the onion in oil then add the onion to the mixture of minced meat along with the other ingredients. Mix the meat mixture well and form into a log shape or evenly press into a baking dish. Bake at 180 °C for approximately 50 minutes. Uncooked meatloaf can be placed directly into the freezer in the baking dish and after removing from the freezer can be placed directly into the oven. Cook frozen meatloaf for about 10 -15 minutes longer.

Tradiční domácí sekaná

300 g mletého masa - mix hovězí a vepřové, 1 vejce, 1 velká cibule, 1 polévková lžice hořčice, 1 polévková lžice kečupu, 1 čajová lžička sójové omáčky, sůl, pepř, majoránka, 1 rohlík namočený v mléce

Cibuli osmahněte na oleji na pánvi a přidejte ji do směsi mletého masa i se všemi ostatními ingrediencemi. Masovou směs promíchejte a vytvarujte do oválné šišky nebo jí rovnoměrně naplňte misku. Pečte při 180 °C cca 50 minut. Připravenou sekanou lze před upečením přímo v misce zamrazit a po vyjmutí z mrazničky rovnou upéct, zmraženou sekanou pečte o cca 10 -15 minut déle.

Tradizionale Polpettone di Carne Fatto in Casa

300 g di carne macinata (carne di manzo e maiale), 1 uovo, 1 cipolla tritata, 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di ketchup, 1 cucchiaino di soia, sale, pepe, maggiorana, 1 panino ammorbidito nel latte

Far saltare la cipolla nell'olio ed aggiungerla alla carne macinata insieme agli altri ingredienti. Mischiare per bene la carne macinata e compattare uniformemente all'interno della ciotola. Cuocere in forno a 180 °C per circa 50 minuti. La parte di polpettone crudo può essere conservato direttamente in freezer all'interno della ciotola e dopo averla rimossa dal freezer sarà possibile metterla direttamente nel forno. Cucinare il polpettone surgelato per circa 10 -15 minuti in più.



Baked Spinach with Mozzarella

250 g pastry dough, 250 g fresh or frozen spinach, 2 eggs, 1 ball of fresh mozzarella cheese, 3 cloves garlic crushed, salt, pepper

Roll out the dough into a thickness of about 3 mm and press into a dish. Scald the fresh spinach and completely heat through in a pan, add the crushed garlic, salt, pepper and both eggs. Pour the mixture over the pastry dough and bake in the oven at 180 °C for about 20 minutes. Remove from oven, place slices of mozzarella on top and bake another 20 minutes at 180 °C.

Zapečený špenát s mozzarellou

250 g listového těsta, 250 g čerstvého nebo mraženého špenátu, 2 vejce, 1 mozzarella, 3 stroužky česneku, sůl, pepř

Těsto rozválejte na tloušťku cca 3 mm a vyložte s ním misku. Čerstvý špenát spařte a důkladně prohřejte na pánvi, přidejte prolisovaný česnek, sůl, pepř a obě vejce. Vložte do misky a pečte v troubě při 180 °C cca 20 minut. Poté vyjměte z trouby, pokladte plátky mozzarellou a zapečte dalších cca 20 minut při 180 °C.

Spinaci al Forno con Mozzarella

250 g di impasto, 250 g di spinaci freschi o surgelati, 2 uova, 1 mozzarella fresca, 3 spicchi d'aglio pestato, sale, pepe

Stendere l'impasto in uno spessore di circa 3 mm e premere all'interno della ciotola. Sbollentare gli spinaci freschi e farli saltare in padella, aggiungere aglio pestato, sale, pepe e le uova. Versare il composto sull'impasto e cuocere in forno a 180 °C per circa 20 minuti. Rimuovere la ciotola dal forno, posizionare le fette di mozzarella e cuocere per altri 20 minuti a 180 °C.





Delícia
Neotherm



Salmon Baked with Broccoli and Potatoes

250 g cubed salmon skin removed, 300 g potatoes cubed, 200 g broccoli florets, 100 ml cream, 1 tablespoon mustard, grated parmesan, salt, pepper, thyme

Boil the potatoes and broccoli in salted water. Season the cubes of salmon with salt and pepper and brown on high heat in a pan. Layer a baking dish with potatoes, broccoli and cubes of salmon. Stir the mustard into the cream, season with thyme and then evenly pour over the dish. Sprinkle with grated parmesan cheese and bake in a preheated oven at 180 °C for approximately 20 minutes.

Losos zapečený s brokolicí a bramborami

250 g kousků lososích filetů bez kůže, 300 g brambor nakrájených na kousky, 200 g brokolice dělené na růžičky, 100 ml smetany, 1 lžíce hořčice, strouhaný parmezán, sůl, pepř, tymián

Brambory a brokolici povařte v osolené vodě. Kousky filetů osolte, opepřete a orestujte na pánvi. Do zapékací misky navrstvěte brambory, brokolici a kousky lososa. Smetanu promíchejte s hořčicí, ochutťte tymiánem a zalijte jí rovnoměrně obsah misky. Posypte strouhaným parmezánem a pečte v troubě vyhřáté na 180 °C cca 20 minut.

Salmone Arrosto con Broccoli e Patate

250 g di salmone tagliato a cubetti senza pelle, 300 g di patate a cubetti, 200 g di broccoli, 100 ml di panna, 1 cucchiaino di senape, parmigiano grattugiato, sale, pepe, timo

Bollire le patate e i broccoli in acqua salata. Condire il salmone con sale e pepe e cuocere in una padella alta fino a doratura. Aggiungere nella ciotola uno strato di patate, broccoli e salmone tagliato a cubetti. Aggiungere la senape alla panna e mescolare, condire con timo e versare all'interno della ciotola. Spargere il parmigiano grattugiato e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 20 minuti.



Homemade Pâté Baked in Puff Pastry

250 g minced pork meat, 120 g chicken liver, 1 egg for pâté, 1 egg for egg wash, 1 large onion, 250 g pastry dough, ½ teaspoon salt, ¼ teaspoon ground pepper, ½ teaspoon ground caraway seeds, 1 teaspoon soy sauce, freshly chopped rosemary, 1 teaspoon marjoram, a handful of chopped almonds and a few whole almonds

Sauté the finely chopped onion in a pan. Grind the raw meat with the liver and then add all the other ingredients including the chopped almonds and mix well. Roll out the pastry dough to a thickness of about 3 mm and press into the baking dish. It is not necessary to grease the dish. Place the minced meat mixture over the pastry dough. With the remaining dough make a crisscross design on top, then brush with an egg wash and garnish with the whole almonds. Bake in the oven at 180 °C for approximately 50 minutes. Can be served hot or cold.

Domácí paštika zapečená v listovém těstě

250 g mletého vepřového masa z plece, 120 g kuřecích jater, 1 vejce do směsi, 1 vejce na potírání, 1 větší cibule, 250 g listového těsta, ½ čajové lžičky soli, ¼ lžičky mletého pepře, ½ lžičky drčeného kmínu, 1 lžička sójové omáčky, čerstvě nasekaný rozmarýn, 1 lžička majoránky, hrst sekaných mandlí, několik celých mandlí

Na pánvi osmažte nadrobno nakrájenou cibuli. Syrové maso s játry rozmixujte nejmenno a poté přidejte všechny ostatní ingredience včetně sekaných mandlí a dobře promíchejte. Těsto rozválejte na tloušťku cca 3 mm a vyložte s ním zapékač misku - není potřeba vymazávat. Misku s těstem naplníte mletou masovou směsí, ze zbytku těsta vytvořte na povrchu ozdobnou mřížku, kterou potřete rozšlehaným vejcem a ozdobte celými mandlemi. Pečte v troubě při 180 °C cca 50 minut. Lze podávat teplé i studené.

Pâté Fatto in Casa in Pasta Sfoglia

250 g di carne di maiale macinata, 120 g di fegato di pollo, 1 uovo per pâté, 1 uovo per spennellare, 1 cipolla, 250 g di impasto, ½ cucchiaino di sale, ¼ cucchiaino di pepe macinato, ½ cucchiaino di semi di cumino macinati, 1 cucchiaino di soia, rosmarino fresco tritato, 1 cucchiaino di maggiorana, una manciata di mandorle tritate ed alcune mandorle intere

Far saltare in padella la cipolla finemente tritata. Macinare la carne cruda con il fegato ed aggiungere gli altri ingredienti includendo le mandorle tritate e mescolare per bene il tutto. Stendere l'impasto in uno spessore di circa 3 mm e premere all'interno della ciotola. Non è necessario ungere la ciotola. Posizionare la carne macinata sull'impasto. Con l'impasto rimanente formare delle losanghe da stendere sopra la carne, poi spennellare con l'uovo sbattuto e guarnire con le mandorle. Cuocere in forno a 180 °C per circa 50 minuti circa. Può essere servito caldo o freddo.



Turkey Breast with Fresh Basil

2 turkey breast slices (about 300 g), 4 slices ham, firm cheese grated, 4 tablespoons fresh basil chopped, salt, pepper

Season the slices of turkey with salt and pepper and then coat in the finely chopped basil. Brown the turkey on high heat in a pan and then place in a baking dish. Cut the ham into small cubes and spread it over the turkey breasts in the dish. Sprinkle grated cheese over the turkey breasts and bake in a preheated oven at 180 °C for approximately 10 minutes. Serve with rice or roast potatoes.

Krůtí prsa s čerstvou bazalkou

2 krůtí prsní plátky (cca 300 g), 4 plátky šunky, strouhaný tvrdý sýr, 4 lžíce jemně nakrájené čerstvé bazalky, sůl, pepř

Krůtí plátky osolte, opepřete, obalte v jemně nasekané bazalce, zprudka orestujte na pánvi a vložte do zapékací misky. Šunku nakrájejte na menší čtverečky a posypte s nimi krůtí maso v misce. Posypte strouhaným tvrdým sýrem a zapečte v troubě předehřáté na 180 °C cca 10 minut. Podávejte s rýží nebo opečenými bramborami.

Petto di Tacchino con Basilico Fresco

2 fette di petto di tacchino (circa 300 g), 4 fette di prosciutto, formaggio ad impasto duro grattugiato, 4 cucchiaini di basilico fresco tritato, sale, pepe

Condire le fette di tacchino con sale e pepe e ricoprire con il basilico fresco tritato. Cuocere il tacchino in padella a fiamma alta fino a doratura e posizionare nella ciotola. Tagliare il prosciutto a piccoli cubetti e spargerlo direttamente sui petti di tacchino all'interno della ciotola. Spargere il formaggio grattugiato sui petti di tacchino e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 10 minuti. Servire con riso o patate arrosto.



Vegetables au Gratin with Mozzarella

½ small zucchini, 2 tomatoes, 1 red onion, 2 cloves garlic, mozzarella, olive oil, oregano, salt, pepper

Cut the zucchini into 1 cm slices. Slice the tomato and onion. Place the zucchini, tomato and onion slices in layers in a baking dish and lightly sprinkle with salt. Rub the vegetables with the cloves of garlic, sprinkle with oregano and drizzle with oil. Make another layer of vegetables and season again. Continue making layers until the baking dish is full. Bake in a preheated oven at 180 °C for approximately 20 minutes. Slice the mozzarella and place on top of the baked vegetables, sprinkle with chopped herbs and coarsely ground pepper and bake in the oven for another 8 minutes. Serve with whole grain bread.

Gratinovaná zelenina s mozzarellou

½ menší cukety, 2 rajčata, 1 červená cibule, 2 stroužky česneku, mozzarella, olivový olej, oregano, sůl, pepř

Cukety nakrájejte na plátky široké asi 1 cm, rajčata a cibuli na kolečka. Do zapékací misky dejte vrstvu z cuket, rajčat a cibule a mírně osolte. Potřete prolisovaným česnekem, posypte oreganem a zakápněte olejem. Položte další vrstvu a znovu dochutte. Takto pokračujte, dokud nebude zapékací miska plná. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C cca 20 minut. Mozzarellu nakrájejte na plátky a pokladte jí zapečenou zeleninu v misce, posypte sekanými bylinkami a hrubě mletým pepřem a dejte dopéct do trouby na cca 8 minut. Podávejte s celozrnným pečivem.

Verdure al Gratin con Mozzarella

½ zucchini piccola, 2 pomodori, 1 cipolla rossa, 2 spicchi d'aglio, mozzarella, olio d'oliva, origano, sale, pepe

Tagliare la zucchini in fette da 1 cm. Affettare il pomodoro e la cipolla. Posizionare la zucchini, il pomodoro e le fette di cipolla a strati nella ciotola e spargere del sale. Sfregare gli spicchi d'aglio sulle verdure, spargere l'origano e condire con olio. Fare un altro strato di verdure e condire ancora. Continuare ad aggiungere strati fino a colmare la ciotola. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 20 minuti. Affettare la mozzarella e posizionare sopra le verdure, spargere le erbe tritate ed il pepe macinato e cuocere in forno per altri 8 minuti. Servire con del pane integrale.



Ham Roll in Aspic

40 g gelatine powder, 8 slices of ham, 1 tin of mixed vegetables, 1 boiled egg, sweet red pepper, 2 pickles, 100 g mayonnaise

In a bowl, prepare the gelatine according to directions then pour part of the warm gelatine into a separate dish. Gently place a layer of sliced boiled egg into the gelatine and then add slices of pickle and red pepper. Fill rolls of ham with mayonnaise and place on top of the pickles and red pepper. Next add the mixed vegetables and pour over the remainder of the gelatine. Place in the refrigerator to gel.

Šunkové rolky v aspiku

40 g želatiny v prášku, 8 plátků šunky, sterilovaná míchaná zelenina, 1 vařené vejce, červená paprika, 2 sterilované okurky, 100 g majonézy

Do misky nalijte část vlažné želatiny připravené dle návodu. Na želatinu zlehka položte kolečka nakrájených vajec, ozdobně krájené okurky a červené papriky. Na ně položte připravené šunkové rolky naplněné majonézou, na které opět položte zeleninu, zalijte zbytkem vlažné želatiny a dejte do lednice zatuhnout.

Involentino di Prosciutto in Aspic

40 g di gelatina in polvere, 8 fette di prosciutto, 1 barattolo di verdure miste, 1 uovo bollito, peperoncino rosso dolce, 2 sott'aceti, 100 g di maionese

In una ciotola, preparare la gelatina e versare parte della gelatina tiepida in una ciotola a parte. Posizionare delicatamente le fette di uova bollite nella gelatina ed aggiungere i sott'aceti ed il peperoncino rosso. Farcire gli involtini con prosciutto e maionese e posizionare sopra di essi i sott'aceti ed il peperoncino rosso. Aggiungere la verdura mista e versare la gelatina rimanente. Mettere in frigorifero.





Delícia
Neotherm



Baked Apples with Curds

1 container soft curds, juice from ½ lemon, 1 teaspoon lemon zest, 2 teaspoons powdered sugar, 1 tablespoon granulated sugar, 2 egg whites, 1 apple, handful of raisins, handful of chopped walnuts, butter for greasing, 3 tablespoons cranberry jam

Mix the curds with the powdered sugar, lemon juice and lemon zest. Stir in the raisins and chopped walnuts. Peel and remove the core from the apple then cut into cubes. Beat the egg whites until stiff peaks form and carefully whip in the granulated sugar. Gently combine the egg whites with the curds then fill a baking dish with the mixture. Lightly press the apple cubes into the mixture and bake at 180 °C for about 30 - 40 minutes. Serve warm topped with hot cranberry syrup.

Zapékaná jablka s tvarohem

1 měkký tvaroh, šťáva z ½ citronu, lžička strouhané citronové kůry, 2 lžičky moučkového cukru, 1 lžice pískového cukru, 2 bílky, 1 jablko, hrst rozinek, hrst vlašských sekaných ořechů, máslo na vymazání, 3 lžice brusinkového džemu

Tvaroh smíchejte s moučkovým cukrem, citronovou šťávou a citronovou kůrou, přidejte rozinky a sekané ořechy. Oloupané jablko zbavte jádřince a pokrájte jej na kostičky. Z bílků připravte sníh a opatrně do něj všlehejte pískový cukr. Tvaroh spojte opatrně se sněhem a vzniklou směsí naplňte zapékací misku. Do naplněné misky zlehka vmáčknete kostičky jablek a pečte při 180 °C cca 30 - 40 minut. Podávejte teplé, přelité horkým brusinkovým sirupem.

Mele al Forno con Cagliata

1 contenitore con cagliata morbida, succo di ½ limone, 1 cucchiaino di scorza di limone, 2 cucchiaini di zucchero in polvere, 1 cucchiaino di zucchero semolato, 2 albumi d'uovo, 1 mela, una manciata di uvetta, una manciata di noci tritate, burro, 3 cucchiaini di marmellata di ribes

Mescolare la cagliata con lo zucchero in polvere, succo di limone e scorza di limone. Mescolare con l'uvetta e con le noci tritate. Sbucciare e rimuovere il torsolo dalle mele e tagliarle a cubetti. Sbattere gli albumi d'uovo e montarli a neve con lo zucchero semolato. Aggiungere ai tuorli d'uovo la cagliata e riempire la ciotola con il composto ottenuto. Premere sul fondo i cubetti di mela nell'impasto e cuocere a 180 °C per circa 30 - 40 minuti. Servire tiepide e guarnire con la marmellata di ribes.



Fruit Pastry

120 g medium coarse flour, 60 g powdered sugar, 50 ml oil, 100 ml milk, ½ packet of baking powder (1 ½ teaspoon), 1 packet vanilla sugar (2 teaspoons), 2 eggs, approximately 150 g fruit (strawberries, cherries, apricots, etc)

Mix all the ingredients except for the fruit together to form dough. Pour half the dough into the baking dish. Layer $\frac{2}{3}$ of the fruit over the dough and then add the remainder of the dough. Place the remainder of the fruit on top. Bake in the oven at 180 °C for 50 - 60 minutes.

Bublanina s ovocem

120 g polohrubé mouky, 60 g cukru moučka, 50 ml oleje, 100 ml mléka, ½ prášku do pečiva, 1 vanilkový cukr, 2 vejce, cca 150 g ovoce (jahody, třešně, meruňky apod.)

Všechny ingredience kromě ovoce zpracujte v těsto, které nalijte do poloviny výšky zapékací misky. Těsto v mícce pokladte ovocem, zalijte druhou polovinou těsta a pokladte zbytkem ovoce. Pečte v troubě při 180 °C cca 50 - 60 minut.

Plum Cake alla Frutta

120 g di farina granulosa, 60 g di zucchero in polvere, 50 ml di olio, 100 ml di latte, ½ bustina di lievito in polvere (1 ½ cucchiaini) 1 bustina di zucchero alla vaniglia (2 cucchiaini), 2 uova, 150 g di frutta (fragole, ciliegie, albicocche, ecc)

Mescolare insieme tutti gli ingredienti nell'impasto eccetto la frutta. Versare metà del composto nella ciotola. Versare 2/3 della frutta nell'impasto ed aggiungere l'impasto rimanente. Guarnire con la frutta rimanente. Cuocere in forno a 180 °C per circa 50 - 60 minuti.





Delícia
Neotherm



Yoghurt Ice cream with Chocolate, Nuts and Fruit Sauce

300 g white low fat yoghurt, 100 ml whipping cream, 1 packet whipping cream stiffener, 100 g chocolate chopped into small pieces, 6 tablespoons powdered sugar, fresh summer fruit (strawberries, raspberries, peaches, etc), chopped nuts

Sweeten the yoghurt with the sugar. Mash a portion of the fruit and mix into the yoghurt. Beat the cream and then gently stir into the yoghurt and fruit. Stir in the remainder of the summer fruit, chocolate pieces and nuts. Pour the prepared mixture into a dish, freeze and just before serving top with the fruit sauce.

Jogurtová zmrzlina s čokoládou, ořechy a ovocnou polevou

300 g bílého středně tučného jogurtu, 100 ml smetany na šlehání, 1 ztužovač šlehačky, 100 g čokolády nasekané na malé kousky, 6 lžiček mletého cukru, čerstvé letní ovoce (jahody, maliny, broskve apod.), sekané ořechy

Část ovoce rozmačkejte a smíchejte s jogurtem, který jste předem osladili cukrem. Ušlehejte smetanu, kterou zlehka spojte s ovocným jogurtem. Vmíchejte zbytek letního ovoce, kousky čokolády a ořechů. Připravenou směs dejte do misky, nechte zamrazit a těsně před podáváním ozdobte ovocnou polevou.

Gelato allo Yoghurt con Cioccolato, Noci e Salsa di Frutta

300 g di yoghurt magro bianco, 100 ml di panna da montare, 1 confezione di panna da montare rassodata, 100 g di cioccolato sminuzzato in piccoli pezzi, 6 cucchiaini di zucchero in polvere, frutta fresca estiva (fragole, lamponi, pesche, ecc.) noci tritate

Addolcire lo yoghurt con lo zucchero. Passare una porzione di frutta e mescolarla nello yoghurt. Sbattere la panna e mescolare delicatamente lo yoghurt e la frutta. Mescolare nella rimanente frutta estiva, i pezzetti di cioccolato e le noci. Versare il composto ottenuto nella ciotola, congelare ed appena prima di servire guarnire con la salsa di frutta.



200 °C *

-18 °C

* Bowl without lid only. / Pouze miska bez víčka.
Nur Schale ohne Deckel. / Seul le plat sans couvercle.
Ciotola senza il coperchio. / Solo bol sin tapa.
Taça sem a tampa. / Tylko miska bez pokrywy.
Len miska bez viečka. / Только миска без крышки.

www.tescoma.com

