

## Használati utasítás

### Leírás

Galuskaszaggató (nagy lyukú)

Nokedliszaggató (közepes lyukú)

Csipetkeszaggató (kis lyukú)

Szaggatólapát

Szaggató keret

Összekapcsoló csat a tároláshoz

### Használat

Helyezze a kiválasztott szitát a szaggató ráámájába (1.kép). Ezután helyezze a szaggatót egy forrásban lévő vízzel teli fazék peremére (2.kép), a szitába öntsön megfelelő mennyiségű tésztát, és a lapát segítségével szaggassa a tésztát a fazékba (3.kép).

### Karbantartás és tárolás

A szaggató minden része tisztítható mosogatógépben, tárolja az összekapcsoló csattal rögzítve (4. kép).

### Receptek

A feltüntetett mennyiség 2 adagra elegendő.

#### Galuska

**Hozzávalók:** 150 g rétesliszt, 2-3 finomra reszelt, nyers burgonya (kb. 420 g), melyből itassuk fel a vizet, 1 tojás, csipet só. **Elkészítés:** A lereszelt burgonyából nyomja ki a felesleges vizet, adja hozzá a tojást és a lisztet, sózza meg, majd alaposan keverje össze. A tésztát a nagy nyílású szitán keresztül szaggassa forró vízbe és addig főzze, amíg a galuskák feljönnek a víz színére. **Jó tanács:** Tálalja juhtúróval és pírított szalonnával vagy káposztával.

#### Nokedli

**Hozzávalók:** 90 g rétesliszt, 2 tojás, csipet só. **Elkészítés:** Adja hozzá a lisztet a tojásokat, sózza, majd alaposan keverje össze. A tésztát a közepes nyílású szitán keresztül szaggassa forró vízbe és addig főzze, amíg nokedli feljön a víz színére. A főtt tésztát öblítse le hideg vízzel és hagyja lecsepegni. **Jó tanács:** Tálalja önmagában pírított szalonnával, zöldséggel, sajttal, stb., ill. szaffos ételek köretként.

#### Csipetke

**4 adag:** 60 g rétesliszt, 2 tojás, csipet só. **Elkészítés:** Adja hozzá a lisztet a tojásokat, sózza, majd alaposan keverje össze. A tésztát a kis nyílású szitán keresztül szaggassa a levesbe és addig főzze, míg a csipetke feljön a tetejére. **Jó tanács:** Húsleveshez a tésztát sózott, forró vízbe is szaggathatjuk, majd szűrjük le és tálaljuk a leveshez.

#### Gluténmentes galuska

**Hozzávalók:** 100 g gluténmentes liszt (keverék), 2-3 közepes finomra reszelt, alaposan kinyomkodott burgonya (a tiszta súlya 150 g), 1 tojás, csipet só. **Elkészítés:** Készítse el és tálalja úgy, mint a hagyományos galuskát.

## **Gluténmentes nokedli / gluténmentes csipetke**

**Hozzávalók:** 110 g gluténmentes liszt (keverék), 2 tojás, csipet só. **Elkészítés:** Készítse el és tálalja úgy, mint a hagyományos nokedlit /csipetkét.