

Della Casa
recipes

fresh
homemade
dumpling

tescoma®

Dumpling mould
Forma na knedlíky
Cuoci gnocchi
Molde para rolo
Molde para rolo
Knödelform
Moule boulette de pâte
Forma na knedliki
Forma na knedle
Форма для кнедликов



Art.: 643170

Della Casa

designed by **tescoma** design protected



Cap for microwave oven / Vičko do mikrovlnné trouby
Coperchio per cottura a microonde / Tapa para microondas
Tampa para microondas / Kappe für Mikrowellenofen
Couverture pour le four à micro-ondes
Wieczko do gotowania w kuchence mikrofalowej
Viečko do mikrovlnnej rúry
Крышка для приготовления в микроволновой печи



Lifting blade with marks for dividing dumplings
Vysouvací lopatka s ryskami pro porcování knedlíků
Estrattore con segni di taglio per gli gnocchi
Pala elevadora con marcas para dividir el rollo
Espátula elevatória com marcas para dividir bolinhos
Anhebe-Schaufel mit Markierungen zum Portionieren von Knödeln
Pelle rétractable avec des marques pour la découpe de la boulette de pâte
Wysuwana łopatka z podziałką do porcjowania knedlików
Vysúvacia lopatka s ryskami na porcovanie knedlí
Подвижное лезвие с отметками для разрезания knedlikov



Mould / Forma / Stampo / Molde / Molde
Form / Moule / Forma / Forma / Форма

Heat-resistant silicone bottom
Žáruvzdorné dno ze silikonu
Fondo in silicone resistente al calore
Fondo de silicona resistente al calor
Fundo em silicone resistente ao calor
Hitzebeständiger Silikon-Boden
Fond en silicone résistant à la chaleur
Żaroodporne dno silikonowe
Žiaruvzdorné dno zo silikonu
Нижняя часть из жаропрочного силикона



The ingredients are for
1 dumpling (8 slices).

Množství ingrediencí je uvedeno pro
1 knedlík (8 plátků).

La quantità di ingredienti indicata
è per **1 stampo (8 fette).**

Ingredientes para **1 molde (8 raciones).**

Os ingredientes são para
1 rolo de massa (8 porções).

Die angegebene Menge reicht für
1 Knödel (8 Scheiben).

La quantité des ingrédients
mentionnés correspond
à **1 boulette de pâte (8 tranches).**

Z podanej ilości składników można
przygotować **1 knedlika (8 plasterków).**

Množstvo ingrediencií je uvedené na
1 knedľu (8 plátkov).

Ингредиенты на
1 кнедлик (8 кусочков).

Traditional bread dumpling
Tradiční houskový knedlík
Gnocchi di pane tradizionali
Rollo de pan tradicional
Bolinhos de pão tradicionais
Traditioneller Semmelknödel
Boulette de pâte traditionnelle
à base de farine et de pain
Klasyczne knedliki bułczane
Tradičná žemľová knedľa
Традиционный хлебный кнедлик



en Instructions for use

Traditional bread dumpling

Ingredients: 110 g coarsely ground wheat flour, 130 ml milk, 1 diced bread roll, bun etc. (40 g), 1 egg yolk, 1 egg white, salt and pepper to taste

Dough: Blend flour, salt, pepper, egg yolk, milk and bread roll, whip egg white into a stiff froth, add to the other ingredients, blend and process into dough.

Cooking in steam

Brush the mould and the lifting blade with butter and fill with dough up to the 2nd mark from top ①.

Pour enough water into a deep pot of appropriate size so as to submerge about one third of the mould and to be able to put the cover on. Remove the mould from the deep pot and bring the water to boil.

Carefully insert the mould without the cap with dough inside into the deep pot with boiling water ②, put the cover on and cook in steam for 30 minutes ③.

When done, remove the mould from the deep pot (use an oven mitt) ④ and push the dumpling out using the lifting blade ⑤.

Following the imprinted marks, divide the dumpling into 8 equal slices and serve ⑥.

Cooking in microwave oven

Without brushing the mould, pour dough into the mould with the blade inside up to the 3rd mark from top ①, put the cap on ② and cook the dumpling for 14 minutes in a microwave oven set to 160 W ③.

Maintenance

All parts of the set are dishwasher safe. Wash Dumpling mould DELLA CASA disassembled.

CS Návod k použití

Tradiční houskový knedlík

Ingredience: 110 g pšeničné hrubé mouky, 130 ml mléka, 1 rohlík nebo jiné bílé pečivo (40 g) nakrájené na kostičky, 1 žloutek, 1 bílek, sůl a pepř dle chuti

Těsto: Smíchejte mouku, sůl, pepř, žloutek, mléko a rohlík, z bílku vyšlehejte tuhý sníh, přidejte jej k ostatním surovinám, promíchejte a připravte těsto.

Vaření v páře

Formu i s vysouvací lopatkou vymažte máslem a naplňte těstem po 2. rysku shora ①.

Do hrnce odpovídající velikosti napustěte tolik vody, aby v ní forma byla cca z 1/3 ponořena a hrnec bylo možné zavřít poklicí. Formu z hrnce vyjměte a vodu přiveďte k varu.

Formu s těstem bez víčka vložte opatrně do hrnce s vařící vodou ②, nasadte poklici a vařte 30 minut v páře ③.

Po uvaření formu z hrnce vyjměte (použijte kuchyňskou rukavici) ④ a pomocí lopatky knedlík vysuňte ⑤.

Podle obtisknutých rysek doporučuje knedlík na 8 stejně silných plátků a podávejte ⑥.

Vaření v mikrovlnné troubě

Nevymazanou formu s lopatkou naplňte po 3. rysku shora těstem ①, nasadte víčko ② a knedlík vařte v mikrovlnné troubě nastavené na 160 W 14 minut ③.

Údržba

Všechny části soupravy jsou vhodné do myčky, Formu na knedlíky DELLA CASA myjte v rozloženém stavu.

it Istruzioni per l'uso

Gnocchi di pane tradizionali

Ingredienti: 110 g di farina di grano tipo 0, 130 ml di latte, 40 g di pane a cubetti, 1 tuorlo d'uovo, 1 albume, sale e pepe q.b.

Impasto: Unire la farina, il sale, il pepe, il tuorlo, il latte ed il pane, montare l'albume a neve ben ferma, aggiungerlo al composto, amalgamare ed impastare.

Cottura al vapore

Spennellare lo stampo e l'estrattore con del burro e riempire con l'impasto fino al 2° segno dall'alto ①.

Riempire una casseruola fonda con una quantità d'acqua sufficiente ad immergere lo stampo per un terzo; la pentola deve essere abbastanza grande da poterla coprire avendo lo stampo all'interno. Togliere lo stampo dalla pentola e portare a ebollizione l'acqua.

Inserire delicatamente lo stampo con l'impasto all'interno, senza il coperchio, nella casseruola piena d'acqua bollente ②, coprire la pentola e cuocere al vapore per 30 minuti ③.

Terminata la cottura, togliere lo stampo dalla casseruola (servirsi di un guanto da forno) ④ ed estrarre l'impasto sollevando l'estrattore ⑤.

Seguendo i segni di taglio, dividere l'impasto in 8 fette uguali e servire ⑥.

Cottura in forno a microonde

Senza imburrare lo stampo, versarvi l'impasto con l'estrattore all'interno e riempire fino al 3° segno dall'alto ① applicare il coperchio ② e cuocere per 14 minuti in forno a microonde alla potenza di 160 W ③.

Manutenzione

Tutti i componenti del Cuoci gnocchi sono lavabili in lavastoviglie. Lavare il Cuoci gnocchi DELLA CASA smontato.

es Instrucciones de uso

Rollo de pan tradicional

Ingredientes: 110 g de harina de trigo de grano grueso, 130 ml de leche, 1 panecillo o bollo de pan cortado a dados (40 g), 1 yema de huevo, 1 clara de huevo, sal y pimienta al gusto

Masa: Mezclar la harina, la sal, la pimienta, la yema de huevo, la leche y el panecillo, batir la clara de huevo a punto de nieve, añadir al resto de ingredientes, mezclar y proceder con la masa.

Cocinar al vapor

Pincelar el molde y la pala con mantequilla y llenar con masa hasta la 2ª marca del borde ①. Verter suficiente agua en una olla honda con un tamaño apropiado de forma que quede sumergida una tercera parte del molde y sea posible poner la tapa. Retirar el molde de la olla y llevar el agua a ebullición.

Introducir cuidadosamente el molde con la masa sin la tapa en la olla con agua hirviendo ②, poner la tapa y cocinar al vapor unos 30 minutos ③.

Una vez hecho retirar el molde de la olla (utilizar una manopla) ④ y desmoldar utilizando la pala ⑤.

Siguiendo las marcas grabadas, dividir la masa en 8 porciones iguales y servir ⑥.

Cocinar en microondas

Sin pincelar el molde, verter la masa en el molde con la pala en el interior hasta la 3ª marca del borde ① poner la tapa ② y cocinar unos 14 minutos en el microondas a 160 W ③.

Mantenimiento

Todas las partes del juego son aptas para lavavajillas. Lavar el Molde para rollo DELLA CASA desmontado.

pt Instruções de utilização

Bolinhos de pão tradicionais

Ingredientes: 110 g farinha de trigo de moagem grossa, 130 ml leite, 1 fatia de pão de forma, pão etc. (40 g), 1 gema de ovo, 1 clara de ovo, sal e pimenta a gosto

Massa: Misturar a farinha, o sal, a pimenta, a gema de ovo, o leite e a fatia de pão, bater a clara de ovo em espuma, adicionar aos restantes ingredientes, misturar e processar tudo numa massa.

Cozinhar ao vapor

Pincelar o molde e a espátula elevatória com manteiga e encher com massa até à 2ª marca de cima ①.

Colocar água suficiente numa panela de tamanho adequado para mergulhar cerca de um terço do molde e ser possível colocar a tampa. Retirar o molde da panela e deixar a água ferver.

Cuidadosamente colocar o molde com a massa e sem a tampa no interior da panela com a água a ferver ②, tapar e deixar cozinhar ao vapor por 30 minutos ③.

Quando terminar, retirar o molde da panela (use uma luva de forno) ④ e retirar a massa usando a espátula elevatória ⑤.

Seguindo as marcas impressas, dividir a massa em 8 porções iguais e servir ⑥.

Cozinhar no microondas

Sem pincelar o molde, colocar a massa no interior com a espátula até à 3ª marca de cima ① tapar ② e cozinhar a massa por 14 minutos no microondas a 160 W ③.

Manutenção

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Lavar o Molde para rolo DELLA CASA desmontado.

de Gebrauchsanleitung

Traditioneller Semmelknödel

Zutaten: 110 g grober Weizenmehl, 130 ml Milch, 1 gewürfeltes Hörnchen, bzw. Weißbrot (40 g), 1 Eigelb, 1 Eiweiß, Salz und Pfeffer je nach Geschmack

Teig: Mehl, Salz, Pfeffer, Eigelb, Milch und Hörnchen in Würfeln vermischen, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, zur Teigmasse zugeben, umrühren, zu Teig verarbeiten.

Im Wasserdampf kochen

Die Knödelform und den Schaufel mit Butter austreichen, mit der Teigmasse bis zum 2. Strich von oben füllen ①.

Einen Topf entsprechender Größe mit Wasser befüllen, wobei die Form ca. zu $\frac{1}{3}$ eingetaucht sein soll und der Topf mit dem Deckel zu schließen ist. Die Form aus dem Topf herausnehmen, Wasser zum Kochen bringen.

Die mit der Teigmasse gefüllte Knödelform ohne Kappe vorsichtig in den Topf mit siedendem Wasser einlegen ②, den Deckel aufsetzen, 30 Minuten im Wasserdampf garen ③. Gekochten Knödel in der Form aus dem Topf herausnehmen (den Ofenhandschuh verwenden) ④, mit dem Schaufel auskippen ⑤.

Nach den Markierungen den Knödel in 8 gleichdicke Scheiben schneiden und servieren ⑥.

Kochen im Mikrowellenofen

Die Knödelform sowie den Schaufel mit Butter nicht austreichen, zum 3. Strich von oben mit der Teigmasse füllen ①, die Kappe aufsetzen ②, 14 Minuten im Mikrowellenofen bei 160 W garen ③.

Wartung

Alle Teile der Form sind spülmaschinenfest, die Knödelform DELLA CASA im zerlegten Zustand spülen.

fr Mode d'emploi

Boulette de pâte traditionnelle à base de farine et de pain

Ingrédients : 110 g de farine de blé ronde, 130 ml de lait, 1 morceau de baguette (40 g) coupée en cubes, 1 jaune d'œuf, 1 blanc d'œuf, sel et poivre selon le goût

Pâte : mélanger la farine, le sel, le poivre, le jaune d'œuf, le lait et la baguette, battre le blanc d'œuf en neige ferme, l'ajouter aux autres ingrédients, mélanger et préparer la pâte.

Cuisson à la vapeur

Beurrer le moule, y compris la pelle rétractable, et le remplir avec de la pâte jusqu'à la 2nde marque depuis le haut ⑦.



Remplir d'eau une casserole de taille correspondante d'eau de manière à ce que le moule soit submergé d'environ $\frac{1}{3}$ et la casserole puisse être fermée avec le couvercle. Sortir le moule de la casserole et porter l'eau à l'ébullition.

Placer le moule rempli de pâte sans couvercle dans la casserole avec de l'eau bouillante ②, fermer avec le couvercle et faire cuire pendant 30 minutes à la vapeur ③.

Après la cuisson, sortir le moule de la casserole (en se servant d'un gant de cuisine) ④ et, à l'aide de la pelle, sortir la boulette de pâte ⑤.

Découper la boulette selon les empreintes des marques de découpe dans la pâte en 8 tranches de la même épaisseur et servir ⑥.

Cuisson au four à micro-ondes

Sans le beurrer préalablement, remplir le moule avec la pelle de la pâte jusqu'à la 3e marque ①, fermer avec le couvercle ② et faire cuire la boule de pâte au four à micro-ondes réglé à 160 W pendant 14 minutes ③.

Entretien

Toutes les parties du set peuvent être nettoyées au lave-vaisselle, laver le Moule boulette de pâte DELLA CASA démonté.

pl Instrukcja użytkowania

Klasyczne knedliki bułczane

Składniki: 110 g mąki krupczatki, 130 ml mleka, 1 bułka pszenna lub inne pieczywo pszenne (40 g) pokrojone w kostkę, 1 żółtko, 1 białko, sól i pieprz do smaku

Ciasto: Mąkę, sól, pieprz, żółtko, mleko i pieczywo należy dokładnie wymieszać. Białko należy ubić na sztywną pianę i dodać do pozostałych składników. Całość wymieszać i przygotować ciasto.

Gotowanie na parze

Formę z wysuwaną łopatką należy wysmarować masłem i wypełnić ciastem do wysokości drugiej od góry rysy ①.

Do garnka o odpowiedniej pojemności należy wlać tyle wody, aby forma była zanurzona do około ⅓ swojej wysokości, a garnek można było zamknąć pokrywą. Następnie formę należy wyciągnąć z garnka i zagotować wodę.

Formę wypełnioną ciastem, bez wieczka, należy ostrożnie włożyć do garnka z gotującą się wodą ②, przykryć pokrywką i gotować na parze 30 minut ③.

Po ugotowaniu należy wyjąć formę z garnka (użyteczna będzie rękawica kuchenna) ④, za pomocą łopatki wysunąć knedlik ⑤.

Gotowy knedlik należy pokroić na 8 plasterków o równej grubości i podawać ⑥.

Gotowanie w kuchence mikrofalowej

Formę należy wypełnić ciastem do wysokości trzeciej od góry rysy ①, nałożyć wieczko ② i gotować knedlik 14 minut w kuchence mikrofalowej ustawionej na 160 W ③.

Utrzymanie

Wszystkie elementy zestawu można myć w zmywarce, Formę na knedliki DELLA CASA należy myć rozłożoną.

sk Návod na použitie

Tradičná žemľová knedľa

Ingrediencie: 110 g pšeničnej hrubej múky, 130 ml mlieka, 1 rožok alebo iné biele pečivo (40 g) nakrájané na kocky, 1 žltok, 1 bielok, soľ a korenie podľa chuti

Cesto: Zmiešajte múku, soľ, korenie, žltok, mlieko a rožok, z bielka vyšľahajte tuhý sneh, pridajte ho k ostatným surovinám, premiešajte a pripravte cesto.

Varenie v pare

Formu aj s vysúvacou lopatkou vymastite maslom a naplňte cestom po 2. rysku zhora ①. Do hrnca zodpovedajúceho veľkosti napustíte toľko vody, aby v nej bola forma cca $\frac{1}{3}$ ponorená a hrniec bolo možné zavrieť pokrievkou. Formu z hrnca vyberte a vodu privedte do varu. Formu s cestom bez viečka vložte opatrne do hrnca s vriacou vodou ②, nasadte pokrievku a varte 30 minút v pare ③.

Po uvarení formu z hrnca vyberte (použite kuchynskú rukavicu) ④ a pomocou lopatky knedľu vysuňte ⑤.

Podľa obťažných rysiek naporciujte knedľu na 8 rovnako hrubých plátkov a podávajte ⑥.

Varenie v mikrovlnnej rúre

Nevymastenú formu s lopatkou naplňte po 3. rysku zhora cestom ①, nasadte viečko ② a knedľu varte v mikrovlnnej rúre nastavenej na 160 W 14 minút ③.

Údržba

Všetky časti súpravy sú vhodné do umývačky, Formu na knedle DELLA CASA umývajte v rozloženom stave.

Инструкция по использованию

Традиционный хлебный knedlik

Ингредиенты: 110 г пшеничной муки грубого помола, 130 мл молока, 1 нарезанная хлебная булочка (40 г), 1 яичный желток, 1 яичный белок, соль и перец по вкусу

Приготовление теста: Смешайте муку, соль, перец, желток, молоко и хлеб, взбейте белок в крепкую пену, добавьте к остальным ингредиентам, перемешайте и приготовьте тесто.

Приготовление на пару

Смажьте форму и подвижное лезвие сливочным маслом и заполните форму тестом до второй отметки сверху ①.

Налейте в достаточно глубокую кастрюлю столько воды, чтобы можно было погрузить в нее форму примерно на треть и при этом закрыть кастрюлю крышкой. Выньте форму из кастрюли и доведите воду до кипения.

Осторожно установите форму с тестом без крышки внутри кастрюли с кипящей водой ②.

Закройте кастрюлю крышкой и готовьте на пару в течение 30 минут ③.

По окончании приготовления выньте форму из кастрюли (используйте прихватку) ④, затем вытолкните кнедлик из формы при помощи подвижного лезвия ⑤.

При помощи подвижного лезвия разрежьте кнедлик на 8 равных кусочков по нанесенным на лезвии отметкам. После этого кнедлик можно подавать к столу ⑥.

Приготовление в микроволновой печи

Не смазывая форму, залейте в нее тесто, не вынимая подвижное лезвие, до третьей отметки сверху ① закройте крышкой ②. Выпекайте кнедлик в микроволновой печи в течение 14 минут при мощности в 160 Вт ③.

Уход

Все части набора пригодны для мытья в посудомоечной машине. Форму для кнедликов DELLA CASA нужно мыть в разобранном виде.

Viennese bread dumpling
Vídeňský houskový knedlík
Gnocchi di pane viennese
Rollo de pan Vienés
Bolinhos de pão Vienenses
Wiener Semmelknödel
Boulette de pâte à base de farine
et de pain à la viennoise
Wiedeńskie knedliki bułczane
Viedenská žemľová knedľa
Венский хлебный кнедик



en Viennese bread dumpling

Ingredients: 40 g coarsely ground wheat flour, 125 ml milk, 20 g melted butter, 3 diced bread rolls, buns etc. (120 g), 1 egg, half onion, 2 tbsp finely chopped parsley leaves, salt and pepper to taste

Dough: Top diced bread rolls with melted butter. Whip egg in butter, season with salt and pepper and pour the mixture over the rolls. Add flour, parsley leaves and finely chopped onion, stir well, leave to rest for a while, stir again and process into dough.

Cooking in steam

Cook in the same way as traditional bread dumpling.

Cooking in microwave oven

Cook in the same way as traditional bread dumpling, prolonging the cooking time to 20 minutes.

cs Vídeňský houskový knedlík

Ingredient: 40 g pšeničné hrubé mouky, 125 ml mléka, 20 g rozpuštěného másla, 3 rohlíky nebo jiné bílé pečivo (120 g) nakrájené na kostičky, 1 vejce, půlka cibule, 2 lžíce nadrobno nasekané petrželové nati, sůl a pepř dle chuti

Těsto: Pokrájené rohlíky přelijte rozpuštěným máslem. Vejce rozšlehejte v mléce, osolte, opepřete a směsí přelijte rohlíky. Přidejte mouku, petrželovou nať a nadrobno pokrájenou cibuli, důkladně promíchejte, nechte chvíli odpočinout, znovu promíchejte a připravte těsto.

Vaření v páře

Vařte stejně jako tradiční houskový knedlík.

Vaření v mikrovlnné troubě

Vařte stejně jako tradiční houskový knedlík, dobu vaření prodlužte na 20 minut.

it Gnocchi di pane viennese

Ingredienti: 40 g di farina di grano tipo 0, 125 ml di latte, 20 g di burro fuso, 120 g di pane a cubetti, 1 uovo, mezza cipolla, 2 cucchiaini di foglie di prezzemolo tritate finemente, sale e pepe q.b.

Impasto: Sbattere l'uovo con il burro, salare e pepare e versare il composto sui cubetti di pane. Aggiungere la farina, il prezzemolo e la cipolla tritata finemente, mescolare bene, lasciar riposare per qualche minuto, quindi mescolare ancora ed impastare.

Cottura al vapore

Cuocere seguendo lo stesso procedimento usato per gli gnocchi di pane tradizionali.

Cottura in forno a microonde

Cuocere seguendo lo stesso procedimento usato per gli gnocchi tradizionali, portando però il tempo di cottura a 20 minuti.

es Rollo de pan Vienés

Ingredientes: 40 g de harina de trigo de grano grueso, 125 ml de leche, 20 g de mantequilla derretida, 3 panecillos o bollos de pan cortados a dados (120 g), 1 huevo, media cebolla, 2 cucharadas de hojas de perejil picado, sal y pimienta al gusto

Masa: Poner los dados de pan con la mantequilla derretida. Batir el huevo con la mantequilla, sazonar con sal y pimienta y verter la mezcla sobre los dados de pan. Añadir harina, hojas de perejil y cebolla picada, batir bien, dejar reposar durante un rato, batir de nuevo y proceder con la masa.

Cocinar al vapor

Cocinar de la misma forma que el rollo de pan tradicional.

Cocinar en microondas

Cocinar de la misma forma que el rollo de pan tradicional, prolongando el tiempo de cocción a 20 minutos.

pt Bolinhos de pão Vienenses

Ingredientes: *40 g farinha de trigo de moagem grossa, 125 ml leite, 20 g manteiga derretida, 3 fatias de pão aos cubos, pão etc. (120 g), 1 ovo, meia cebola, 2 colheres de sopa de salsa picada, sal e pimenta a gosto*

Massa: Passar os cubos de pão na manteiga. Bater o ovo na manteiga, temperar com sal e pimenta e colocar o preparado nos cubos de pão. Adicionar farinha, salsa e a cebola picadinha, misturar bem, deixar de lado por uns momentos, mexer novamente e processar tudo numa massa.

Cozinhar ao vapor

Cozinhar da mesma forma como os bolinhos tradicionais.

Cozinhar no microondas

Cozinhar da mesma forma como os bolinhos tradicionais, prolongando o tempo de cozedura em 20 minutos.

de Wiener Semmelknödel

Zutaten: *40 g grobes Weizenmehl, 125 ml Milch, 20 g zerschmolzene Butter, 3 gewürfelte Hörnchen, bzw. Semmel (120 g), 1 Ei, ½ Zwiebel, 2 EL fein gehackte Petersilienblätter, Salz und Pfeffer je nach Geschmack*

Teig: Die zerschmolzene Butter über die Semmelwürfel gießen. Ei in der Milch verquirlen, salzen, pfeffern, über die Semmelwürfel gießen. Mehl, Petersilienblätter, gewürfelte Zwiebel, gründlich vermischen, kurz ziehen lassen, noch umrühren, zu Teig verarbeiten.

Im Wasserdampf kochen

Wie traditionellen Semmelknödel kochen.

Im Mikrowellenofen garen

Wie traditionellen Semmelknödel kochen, die Garzeit auf 20 Minuten verlängern.

fr Boulette de pâte à base de farine et de pain à la viennoise

Ingrédients : 40 g de farine de blé ronde, 125 ml de lait, 20 g de beurre fondu, 3 morceaux de baguette (120 g) coupée en cubes, 1 œuf, une moitié d'oignon, 2 cuillères de persil plat finement coupé, sel et poivre selon le goût

Pâte : arroser la baguette coupée en cubes de beurre. Battre l'œuf avec le lait, saler, poivrer et verser le mélange sur la baguette. Ajouter la farine, le persil plat et l'oignon finement haché, bien mélanger, laisser reposer pendant quelques minutes, mélanger de nouveau et préparer la pâte.

Cuisson à la vapeur

Cuire comme la boulette de pâte traditionnelle.

Cuisson au four à micro-ondes

Cuire comme la boulette de pâte traditionnelle, prolonger le temps de cuisson à 20 minutes.

pl Wiedeńskie knedliki bułczane

Składniki: 40 g mąki krupczatki, 125 ml mleka, 20 g rozpuszczonego masła, 3 bułki pszenne lub inne pieczywo pszenne (120 g) pokrojone w kostkę, 1 jajko, połowa cebuli, 2 łyżki drobno posiekanej natki pietruszki, sól i pieprz do smaku

Ciasto: Pokrojone białe pieczywo należy połączyć rozpuszczonym masłem. Jajka należy rozbełtać z mlekiem, przyprawić solą, pieprzem i przelać do miski z pieczywem i rozpuszczonym masłem. Następnie należy dodać mąkę, natkę pietruszki i drobno posiekaną cebulę, dokładnie wymieszać, odstawić na chwilę, po czym ponownie wymieszać i przygotować ciasto.

Gotowanie na parze

Należy gotować tak samo, jak klasyczne knedliki bułczane.

Gotowanie w kuchence mikrofalowej

Należy gotować tak samo, jak klasyczne knedliki bułczane, czas gotowania wydłużyć do 20 minut.

sk Viedenská žemľová knedľa

Ingrediencie: 40 g pšeničnej hrubej múky, 125 ml mlieka, 20 g rozpusteného masla, 3 rožky alebo iné biele pečivo (120 g) nakrájané na kocky, 1 vajce, polovica cibule, 2 lyžice nadrobno nasekanej petržlenovej vňate, soľ a korenie podľa chuti

Cesto: Pokrájané rožky prelejte rozpusteným maslom. Vajce rozšľahajte v mlieku, osolte, okoreňte a zmesou prelejte rožky. Pridajte múku, petržlenovú vňat' a nadrobno pokrájanú cibuľu, dôkladne premiešajte, nechajte chvíľu oddýchnuť, znovu premiešajte a pripravte cesto.

Varenie v pare

Varte rovnako ako tradičnú žemľovú knedľu.

Varenie v mikrovlnnej rúre

Varte rovnako ako tradičnú žemľovú knedľu, dobu varenia predĺžte na 20 minút.

Венский хлебный кнедлик

Ингредиенты: 40 г пшеничной муки грубого помола, 125 мл молока, 20 г растопленного сливочного масла, 3 нарезанные хлебные булочки (120 г), 1 яйцо, половина луковицы, 2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, соль и перец по вкусу

Приготовление теста: Смажьте нарезанные хлебные булочки растопленным маслом. Взбейте яйцо с маслом, добавьте соль и перец, вылейте смесь на булочки. Добавьте муку, петрушку и мелко нарезанный репчатый лук, хорошо перемешайте, оставьте ненадолго отдохнуть, снова перемешайте и приготовьте тесто.

Приготовление на пару

Блюдо готовится так же, как и традиционный хлебный кнедлик.

Приготовление в микроволновой печи

Блюдо готовится так же, как и традиционный хлебный кнедлик, но время приготовления увеличивается до 20 минут.

Homemade potato dumpling
Domáci bramborový knedlík
Gnocchi di patate fatti in casa
Rollo de patara casero
Bolinhos de batata caseiros
Hausgemachter Kartoffelknödel
Boulette de pâte à la pomme de terre maison
Domowe knedliki ziemniaczane
Domáca zemiaková knedľa
Домашний картофельный knedlik



en Homemade potato dumpling

Ingredients: 290 g boiled potatoes, 130 g coarsely ground wheat flour, 1 egg, salt to taste

Dough: Peel potatoes boiled in their skins, leave to cool, strain, add flour, egg and salt and process into dough. *Useful hint: You can flavour the taste of the dough with finely chopped parsley leaves or chives.*

Cooking in steam

Cook in the same way as traditional bread dumpling, prolonging the cooking time to 45 minutes.

Cooking in microwave oven

Cook in the same way as traditional bread dumpling, prolonging the cooking time to 20 minutes.

cs Domácí bramborový knedlík

Ingredience: 290 g vařených brambor, 130 g pšeničné hrubé mouky, 1 vejce, sůl dle chuti

Těsto: Brambory uvařené ve slupce oloupejte, nechte vychladnout, propasírujte, přidejte mouku, vejce i sůl a připravte těsto. *Dobrý tip: Pro zvýraznění chuti můžete do těsta přidat i nadrobno nasekanou petrželovou nať nebo pažitku.*

Vaření v páře

Vařte stejně jako tradiční houskový knedlík, dobu vaření prodlužte na 45 minut.

Vaření v mikrovlnné troubě

Vařte stejně jako tradiční houskový knedlík, dobu vaření prodlužte na 20 minut.

it Gnocchi di patate fatti in casa

Ingredienti: 290 g di patate lesse, 130 g di farina di grano tipo 0, 1 uovo, sale q.b.

Impasto: Pelare le patate dopo averle cotte con la buccia, lasciar raffreddare, scolare, aggiungere la farina, l'uovo e il sale ed impastare. ***Consiglio utile:** È possibile insaporire l'impasto con prezzemolo o erba cipollina tritati finemente.*

Cottura al vapore

Cuocere seguendo lo stesso procedimento usato per gli gnocchi di pane tradizionali, portando però il tempo di cottura a 45 minuti.

Cottura in forno a microonde

Cuocere seguendo lo stesso procedimento usato per gli gnocchi di pane tradizionali, portando però il tempo di cottura a 20 minuti.

es Rollo de patata casero

Ingredientes: 290 g de patatas hervidas, 130 g de harina de trigo de grano grueso, 1 huevo, sal al gusto

Masa: Pelar las patatas hervidas, dejar enfriar, escurrir, añadir la harina, el huevo, la sal y proceder con la masa. ***Consejo útil:** Puede sazonar la masa con hojas de perejil o cebollino picadas.*

Cocinar al vapor

Cocinar de la misma forma que el rollo de pan tradicional, prolongando el tiempo de cocción a 45 minutos.

Cocinar en microondas

Cocinar de la misma forma que el rollo de pan tradicional, prolongando el tiempo de cocción a 20 minutos.

pt Bolinhos de batata caseiros

Ingredientes: 290 g batatas cozidas, 130 g farinha de trigo de moagem grossa, 1 ovo, sal a gosto

Massa: Descascar as batatas cozidas com a casca, deixar arrefecer, ralar, adicionar a farinha, o ovo e o sal e processar tudo numa massa. *Conselho útil: Pode intensificar o sabor da massa com salsa ou cebolinho picado.*

Cozinhar ao vapor

Cozinhar da mesma forma como os bolinhos tradicionais, prolongando o tempo de cozedura em 45 minutos.

Cozinhar no microondas

Cozinhar da mesma forma como os bolinhos tradicionais, prolongando o tempo de cozedura em 20 minutos.

de Hausgemachter Kartoffelknödel

Zutaten: 290 g gekochte Kartoffeln, 130 g grobes Weizenmehl, 1 Ei, Salz je nach Geschmack

Teig: Pellkartoffeln kochen, schälen, auskühlen lassen, passieren, Mehl, Ei und Salz zugeben, zu Teig verarbeiten. *Guter Tipp: Um den Geschmack zu verstärken, kann man zur Teigmasse auch fein gehackte Petersilienblätter, bzw. den Schnittlauch zugeben.*

Im Wasserdampf kochen

Wie traditionellen Semmelknödel kochen, die Garzeit auf 45 Minuten verlängern.

Im Mikrowellenofen garen

Wie traditionellen Semmelknödel kochen, die Garzeit auf 20 Minuten verlängern.

fr Boulette de pâte à la pomme de terre maison

Ingrédients : 290 g de pommes de terre cuites, 130 g de farine de blé ronde, 1 œuf, sel selon le goût

Pâte : éplucher les pommes de terre cuites en robe des champs, laisser refroidir, passer les pommes de terre au moulin à légumes, ajouter la farine, l'œuf, le sel et préparer la pâte.

Bonne astuce : pour rehausser le goût, il est possible d'ajouter à la pâte la ciboulette ou le persil plat finement hachés.



Cuisson à la vapeur

Cuire comme la boulette de pâte traditionnelle, prolonger le temps de cuisson à 45 minutes.

Cuisson au four à micro-ondes

Cuire comme la boulette de pâte traditionnelle, prolonger le temps de cuisson à 20 minutes.

pl Domowe knedliki ziemniaczane

Składniki: 290 g gotowanych ziemniaków, 130 g mąki krupczatki, 1 jajko, sól do smaku

Ciasto: Ziemniaki ugotowane w mundurkach należy obrać, odstawić do wystygnięcia, przetrzeć przez praskę, dodać mąkę, jajko, sól i przygotować ciasto. ***Wskazówka:** Aby uzyskać wyraźniejszy smak, do ciasta można dodać drobno posiekaną natkę pietruszki lub szczypiorek.*

Gotowanie na parze

Należy gotować tak samo, jak klasyczne knedliki bułczane, czas gotowania wydłużyć do 45 minut.

Gotowanie w kuchence mikrofalowej

Należy gotować tak samo, jak klasyczne knedliki bułczane, czas gotowania wydłużyć do 20 minut.

sk Domáca zemiaková knedľa

Ingrediencie: 290 g varených zemiakov, 130 g pšeničnej hrubej múky, 1 vajce, soľ podľa chuti

Cesto: Zemiaky uvarené v šupke ošúpte, nechajte vychladnúť, prepasírujte, pridajte múku, vajce aj soľ a pripravte cesto. ***Dobrý tip:** Na zvýraznenie chuti môžete do cesta pridať aj nadrobno nasekanú petržlenovú vňať alebo pažitku.*

Varenie v pare

Varte rovnako ako tradičnú žemľovú knedľu, dobu varenia predĺžte na 45 minút.

Varenie v mikrovlnnej rúre

Varte rovnako ako tradičnú žemľovú knedľu, dobu varenia predĺžte na 20 minút.

Домашний картофельный кнедлик

Ингредиенты: 290 г вареного картофеля, 130 г муки грубого помола, 1 яйцо, соль по вкусу

Приготовление теста: Приготовьте картофель в мундире, дайте остыть, очистите его, протрите через сито, добавьте муку, яйцо, соль и приготовьте тесто.

***Полезный совет:** Тесту можно придать дополнительный вкус, добавив в него мелко нарезанную зелень петрушки или зеленый лук.*

Приготовление на пару

Блюдо готовится так же, как и традиционный хлебный кнедлик, но время приготовления увеличивается до 45 минут.

Приготовление в микроволновой печи

Блюдо готовится так же, как и традиционный хлебный кнедлик, но время приготовления увеличивается до 20 минут.



Gluten free bread dumpling
Bezlepkový houskový knedlík
Gnocchi di pane senza glutine
Rollo de pan sin gluten
Bolinhos sem glúten
Glutenfreier Semmelknödel
Boulette de pâte à base de farine
et de pain sans gluten
Bezglutenowe knedliki bułczane
Bezlepková žemlová knedlík
Безглютеновый хлебный knedlik



en *Gluten free bread dumpling*

Ingredients: 100 g self-rising gluten free flour, 100 ml milk, 20 g diced gluten free white bread, 1 egg, salt and pepper to taste

Dough: Blend flour, gluten free bread, egg, milk, salt and pepper and process into dough.

Cooking in steam

Brush the mould and the lifting blade with butter and pour the prepared dough inside. Cook in the same way as traditional bread dumpling, prolonging the cooking time to 40 minutes.

Cooking in microwave oven

Brush the mould and the lifting blade with butter and pour the prepared dough inside. Cook the dumpling in the mould without the cap for 4 minutes in a microwave oven set to 600 W.

CS *Bezlepkový houskový knedlík*

Ingredience: 100 g samokynoucí bezlepkové mouky, 100 ml mléka, 20 g bezlepkového bílého pečiva nakrájeného na kostičky, 1 vejce, sůl a pepř dle chuti

Těsto: Smíchejte mouku, bezlepkové pečivo, vejce, mléko, sůl, pepř a připravte těsto.

Vaření v páře

Formu s vysouvací lopatkou vymažte máslem a naplňte připraveným těstem. Vařte stejně jako tradiční houskový knedlík, dobu vaření prodlužte na 40 minut.

Vaření v mikrovlnné troubě

Formu s vysouvací lopatkou vymažte máslem a naplňte připraveným těstem. Knedlík vařte ve formě bez víčka v mikrovlnné troubě na 600 W 4 minuty.

it Gnocchi di pane senza glutine

Ingredienti: 100 g di farina senza glutine autolievitante, 100 ml di latte, 20 g di pane bianco senza glutine a cubetti, 1 uovo, sale e pepe q.b.

Impasto: Amalgamare la farina con il pane, l'uovo, il latte, il sale ed impastare.

Cottura al vapore

Spennellare lo stampo e l'estrattore con del burro e versarvi l'impasto. Cuocere seguendo lo stesso procedimento usato per gli gnocchi di pane tradizionali, portando però il tempo di cottura a 40 minuti.

Cottura in forno a microonde

Spennellare lo stampo e l'estrattore con del burro e versarvi l'impasto. Cuocere nello stampo senza coperchio per 4 minuti in forno a microonde alla potenza di 600 W.

es Rollo de pan sin gluten

Ingredientes: 100 g de harina sin gluten con levadura, 100 ml de leche, 20 g de pan sin gluten a dados, 1 huevo, sal y pimienta al gusto

Masa: Mezclar la harina, el pan sin gluten, el huevo, la leche, la sal y la pimienta y proceder con la masa.

Cocinar al vapor

Pincelar el molde y la pala con mantequilla y verter la masa preparada en su interior.

Cocinar de la misma forma que el rollo de pan tradicional, prolongando el tiempo de cocción a 40 minutos.

Cocinar en microondas

Pincelar el molde y la pala con mantequilla y verter la masa preparada en su interior. Cocinar la masa en el molde sin la tapa unos 4 minutos en el microondas a 600 W.

pt Bolinhos sem glúten

Ingredientes: *100 g farinha com fermento sem glúten, 100 ml leite, 20 g fatias de pão branco, 1 ovo, sal e pimenta a gosto*

Massa: Misturar a farinha, o pão sem glúten, o ovo, o leite, sal e pimenta e processar tudo numa massa.

Cozinhar ao vapor

Pincelar o molde e a espátula elevatória com manteiga e colocar a massa preparada no interior. Cozinhar da mesma forma como os bolinhos tradicionais, prolongando o tempo de cozedura em 40 minutos.

Cozinhar no microondas

Pincelar o molde e a espátula elevatória com manteiga e colocar a massa preparada no interior. Cozinhar a massa no molde, sem a tampa por 4 minutos no microondas a 600 W.

de Glutenfreier Semmelknödel

Zutaten: *100 g selbsttreibendes glutenfreies Mehl, 100 ml Milch, 20 g glutenfreie gewürfelte Semmeln, 1 Ei, Salz und Pfeffer je nach Geschmack*

Teig: Mehl, glutenfreie Semmelwürfel, Ei, Milch, Salz und Pfeffer vermischen, zu Teig verarbeiten.

Im Wasserdampf kochen

Die Knödelform und den Schaufel mit der Butter ausstreichen, mit der Teigmasse füllen. Wie den traditionellen Semmelknödel kochen, die Garzeit auf 40 Minuten verlängern.

Im Mikrowellenofen garen

Die Knödelform und den Schaufel mit der Butter ausstreichen, mit der Teigmasse füllen. Den Knödel in der Form ohne die Kappe 4 Minuten im Mikrowellenofen bei 600 W garen.

fr Boulette de pâte à base de farine et de pain sans gluten

Ingrédients : 100 g de farine levante sans gluten, 100 ml de lait, 20 g de baguette sans gluten coupée en cubes, 1 œuf, sel et poivre selon le goût

Pâte : mélanger la farine, la baguette sans gluten, l'œuf, le lait, le sel, le poivre et préparer la pâte.

Cuisson à la vapeur

Beurrer le moule, y compris la pelle rétractable, et le remplir de pâte. Cuire comme la boulette de pâte traditionnelle, prolonger le temps de cuisson à 40 minutes.

Cuisson au four à micro-ondes

Beurrer le moule, y compris la pelle rétractable, et le remplir de pâte. Cuire la boulette dans le moule sans couvercle au four à micro-ondes à 600 W pendant 4 minutes.

pl Bezglutenowe knedliki bułczane

Składniki: 100 g samo-rosnącej mąki bezglutenowej, 100 ml mleka, 20 g pieczywa bezglutenowego pokrojonego w kostkę, 1 jajko, sól i pieprz do smaku

Ciasto: Mąkę, pieczywo bezglutenowe, jajko, mleko, sól i pieprz należy dokładnie wymieszać i przygotować ciasto.

Gotowanie na parze

Formę z wysuwaną łopatką należy wysmarować masłem i wypełnić ciastem. Należy gotować tak samo, jak klasyczne knedliki bułczane, czas gotowania wydłużyć do 40 minut.

Gotowanie w kuchence mikrofalowej

Formę z wysuwaną łopatką należy wysmarować masłem i wypełnić ciastem. Knedlik w formie, bez wieczka, należy gotować 4 minuty w kuchence mikrofalowej nastawionej na 600 W.

sk Bezlepková žemľová knedľa

Ingredencie: 100 g samokysnúcej bezlepkovej múky, 100 ml mlieka, 20 g bezlepkového bieleho pečiva nakrájaného na kocky, 1 vajce, soľ a korenie podľa chuti

Cesto: Zmiešajte múku, bezlepkové pečivo, vajce, mlieko, soľ, korenie a pripravte cesto.

Varenie v pare

Formu s vysúvacou lopatkou vymastite maslom a naplňte pripraveným cestom. Varte rovnako ako tradičnú žemľovú knedľu, dobu varenia predĺžte na 40 minút.

Varenie v mikrovlnnej rúre

Formu s vysúvacou lopatkou vymastite maslom a naplňte pripraveným cestom. Knedľu varte vo forme bez viečka v mikrovlnnej rúre na 600 W 4 minúty.

ru Безглютеновый хлебный кнедик

Ингредиенты: 100 г самоподнимающейся, 100 мл молока, 20 г нарезанного безглютенового белого хлеба, 1 яйцо, соль и перец по вкусу

Приготовление теста: Смешайте все ингредиенты и приготовьте тесто.

Приготовление на пару

Смажьте форму и подвижное лезвие сливочным маслом и заполните форму приготовленным тестом. Блюдо готовится так же, как и традиционный хлебный кнедик, но время приготовления увеличивается до 40 минут.

Приготовление в микроволновой печи

Смажьте форму и подвижное лезвие сливочным маслом и заполните форму приготовленным тестом. Выпекайте кнедик, поместив его в микроволновую печь в форме без крышки на 4 минуты при мощности в 600 Вт.





Gluten free potato dumpling
Bezlepkový bramborový knedlík
Gnocchi di patate senza glutine
Rollo de patata sin gluten
Bolinhos de batata sem glúten
Glutenfreier Kartoffelknödel
Boulette de pâte à la pomme de terre sans gluten
Bezglutenowe knedliki ziemniaczane
Bezlepková zemiaková knedľa
Безглютеновый картофельный кнедлик



en Gluten free potato dumpling

Ingredients: 290 g boiled potatoes, 65 g gluten free flour (blend), 65 g potato starch, 1 egg, salt to taste. **Dough:** Peel potatoes boiled in their skins, leave to cool, grate, add flour, starch, egg and salt and process into dough. *Useful hint: You can flavour the taste of the dough with finely chopped parsley leaves or chives.*

Cooking in steam

Brush the mould and the lifting blade with butter and pour the prepared dough inside. Cook in the same way as homemade potato dumpling.

cs Bezlepkový bramborový knedlík

Ingredience: 290 g vařených brambor, 65 g bezlepkové mouky (směs), 65 g bramborového škrobu, 1 vejce, sůl dle chuti. **Těsto:** Ve slupce uvařené brambory oloupejte, nechte vychladnout, nastrouhejte, přidejte mouku, škrob, vejce, sůl a připravte těsto. *Dobrý tip: Pro zvýraznění chuti můžete do těsta přidat nadrobno nasekanou petrželovou nať nebo pažitku.*

Vaření v páře

Formu s vysouvací lopatkou vymažte máslem a naplňte připraveným těstem. Vařte stejně jako domácí bramborový knedlík.

it Gnocchi di patate senza glutine

Ingredienti: 290 g di patate lesse, 65 g di miscela di farina senza glutine, 65 g di fecola di patate, 1 uovo, sale q.b. **Impasto:** Pelare le patate precedentemente lessate con la buccia, lasciar raffreddare, grattugiare, aggiungere la farina, la fecola, l'uovo e il sale ed impastare. *Consiglio utile: È possibile insaporire l'impasto con prezzemolo o erba cipollina tritati finemente.*

Cottura al vapore

Spennellare lo stampo e l'estrattore con del burro e versarvi l'impasto. Cuocere seguendo lo stesso procedimento usato per gli gnocchi di patate fatti in casa.

es Rollo de patata sin gluten

Ingredientes: 290 g de patatas hervidas, 65 g de harina sin gluten (mezcla), 65 g de fécula de patata, 1 huevo, sal al gusto. **Masa:** Pelar las patatas hervidas, dejar enfriar, rallar, añadir la harina, la fécula, el huevo, la sal y proceder con la masa.

Consejo útil: Puede sazonar la masa con hojas de perejil o cebollino picadas.

Cocinar al vapor

Pincelar el molde y la pala con mantequilla y verter la masa preparada en su interior. Cocinar de la misma forma que el rollo de patata casero.



pt Bolinhos de batata sem glúten

Ingredients: 290 g batatas cozidas, 65 g farinha sem glúten (mistura), 65 g amido de batata, 1 ovo, sal a gosto. **Massa:** Descascar as batatas cozidas com a casca, deixar arrefecer, ralar, adicionar a farinha, o amido, o ovo e o sal e processar tudo numa massa. *Conselho útil:* Pode intensificar o sabor da massa com salsa ou cebolinho picado.

Cozinhar ao vapor

Pincelar o molde e a espátula elevatória com manteiga e colocar a massa preparada no interior. Cozinhar da mesma forma como os bolinhos de batata tradicionais.

de Glutenfreier Kartoffelknödel

Zutaten: 290 g gekochte Kartoffeln, 65 g glutenfreie Backmischung, 65 g Kartoffelstärke, 1 Ei, Salz je nach Geschmack. **Teig:** Pellkartoffeln schälen, auskühlen lassen, reiben, Mehl, Stärke, Ei und Salz zugeben, zu Teig verarbeiten. *Guter Tipp:* Um den Geschmack zu verstärken, kann man zur Teigmasse auch fein gehackte Petersilienblätter, bzw. den Schnittlauch zugeben.

Dampfgaren

Die Knödelform und den Schaufel mit der Butter ausstreichen und mit der zubereiteten Teigmasse füllen. Wie den hausgemachten Kartoffelknödel kochen.

fr Boulette de pâte à la pomme de terre sans gluten

Ingédients : 290 g de pommes de terre cuites, 65 g de farine sans gluten (mélange), 65 g de fécule de pommes de terre, 1 œuf, sel selon le goût. **Pâte :** éplucher les pommes de terre cuites en robe des champs, laisser refroidir, râper, ajouter la farine, l'œuf, le sel et préparer la pâte. *Bonne astuce :* pour rehausser le goût, il est possible d'ajouter à la pâte la ciboulette ou le persil plat finement hachés.

Cuisson à la vapeur

Beurrer le moule, y compris la pelle rétractable, et le remplir de pâte. Cuire comme la boulette de pâte à la pomme de terre maison.

pl Bezglutenowe knedliki ziemniaczane

Składniki: 290 g gotowanych ziemniaków, 65 g mąki bezglutenowej (mieszanek), 65 g skrobi ziemniaczanej, 1 jajko, sól do smaku. **Ciasto:** Ziemniaki ugotowane w mundurkach należy obrać, odstawić do wystygnięcia, przecisnąć przez praskę, dodać mąkę, skrobię, jajko, sól i zagnieść ciasto. ***Wskazówka:** Aby uzyskać wyraźniejszy smak, do ciasta można dodać drobno posiekaną natkę pietruszki lub szczypiorek.*

Gotowanie na parze

Formę z wysuwaną łopatką należy wysmarować masłem i wypełnić ciastem. Należy gotować tak samo, jak domowe knedliki ziemniaczane.

sk Bezlepková zemiaková knedľa

Ingrediencie: 290 g varených zemiakov, 65 g bezlepkovej múky (zmes), 65 g zemiakového škrobu, 1 vajce, soľ podľa chuti. **Cesto:** V šupke uvarené zemiaky ošúpte, nechajte vychladnúť, nastrúhajte, pridajte múku, škrob, vajce, soľ a pripravte cesto. ***Dobrý tip:** Na zvýraznenie chuti môžete do cesta pridať nadrobno nasekanú petržlenovú vňať alebo pažitku.*

Varenie v pare

Formu s vysúvacou lopatkou vymastite maslom a naplňte pripraveným cestom. Varte rovnako ako domáce zemiakové knedle.

ru Безглютеновый картофельный кнедик

Ингредиенты: 290 г вареного картофеля, 65 г безглютеновой муки (смеси), 65 г картофельного крахмала, 1 яйцо, соль по вкусу. **Приготовление теста:**

Приготовьте картофель в мундире, дайте остыть, очистите его, протрите через сито, добавьте муку, крахмал, яйцо, соль и приготовьте тесто. *Полезный совет: Тесту можно придать дополнительный вкус, добавив в него мелко нарезанную зелень петрушки или зеленый лук.*

Приготовление на пару

Смажьте форму и подвижное лезвие сливочным маслом и заполните форму приготовленным тестом. Блюдо готовится так же, как и традиционный картофельный кнедик.





www.tescoma.com

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибьютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистриб'ютор: ТОВ „Тескома - Україна” - Одеса