

# Przepisy



livington

**COPPERLINE**  
FLIPWICH



## Składniki

- 120g chudej mielonej wołowiny
- nadzienie według upodobania, np. ser żółty w kostkach, korniszony, cebula



## Kotlety mielone nadziewane

Mięso mielone uformować w kulkę i spłaszczyć. Na środku umieścić ser pokrojony w kostkę i zamknąć brzegi, ponownie uformować kulkę i ponownie spłaszczyć. Ułożyć w rozgrzanym Livingston Copperline Flipwich, zamknąć, zapiąć pokrywkę zamknięciem Easy Clip i smażyć 2 do 3 minut na każdej stronie, do uzyskania ulubionego stopnia zrumienienia.



## Hot dogi

Ułożyć do 6 hot dogów w Livingston Copperline Flipwich, zamknąć i przysmażyć obie strony po dwie do trzech minut na każdej stronie, do momentu, w którym hot dogi będą podgrzane i będą miały delikatne ślady grillowania.

## Składniki

- 2 dowolne kromki chleba, w zależności od preferencji mogą być lekko posmarowane masłem
- 1 rozmacone jajko
- 4 łyżki tartego sera
- 1 łyżka mielonego boczku lub boczku w kostce



## Breakfast-Sandwich

Kromkę chleba ułożyć na Livingston Copperline Flipwich, posypać serem, jajko włożyć powoli na ser, przykryć boczkiem i drugą kromką chleba.

Zamknąć pokrywkę Livingston Copperline Flipwich i grillować 2 minut na każdej stronie lub tak długo, aż chleb będzie chrupki a ser się stopił.



## Składniki

- 1 przepołowiony bajgiel, należy go nieco wydrążyć, aby utworzyła się kieszonka.
- nadzienie według życzenia: sałatka z tuńczyka, mięso z kurczaka, twarde ser, cienkie plasterki jabłka, twarożek, szynka, plasterki pomidora itd.

## Kanapka na bajglu

Bajgla napędzić ulubionym nadzieniem. Kanapkę na bajglu ułożyć w Livingston Copperline Flipwich i zamknąć pokrywkę. Smażyć dwie do trzech minut na każdej stronie, do uzyskania pożądanego stopnia chrupkości.

**Uwaga:** Jeśli sandwich jest za gruby, nie trzeba zamykać pokrywki. Ostrożnie przewracać.

## Składniki

- 1 chleb pita, wykrojony w kwadrat, aby pasował do Livingston Copperline Flipwich

- sos do pizzy
- tarta mozzarella
- dodatki do pizzy według upodobania (np. salami, chrupiący boczek, warzywa, itd.)



## Pizza Pita

Ostrożnie nadkroić pitę, ale nie przekrajać jej całkowicie. Otworzyć i posmarować sosem do pizzy. Nadziać dodatkami do pizzy i mozzarellą. Ułożyć w Livingston Copperline Flipwich. Zamknąć, ale pokrywy nie zapinać zamknięciem Easy Clip. Smażyć 2 minuty na każdej stronie, ostrożnie przewrócić.

## Składniki

- 2 kromki białego chleba, posmarowanego odrobiną oliwy z oliwek.
- dodatki do panini zgodnie z upodobaniem: kiełbasa, ser, mozzarella, pieczony kurczak, indyk, avocado, ser kozi itd.



## Panini

Sandwich ułożyć Strona posmarowaną oliwą do dołu, pokrywę według możliwości zapinąć zamknięciem Easy Clip i smażyć po 2 minuty na każdej stronie, aż zbrązowieje.



## Składniki

- 2 kromki chleba
- twarożek

- plasterki truskawek lub marmolada truskawkowa
- 1 jajko rozrobione z mlekiem

## Kanapka biednego rycerza

Chleb posmarować twarożkiem, na drugiej stronie ułożyć plasterki truskawek lub posmarować ją marmoladą. Zamknąć sandwich, zanurzyć w rozrobionym w mleku jajku, posmarować obie strony i ułożyć w Livingston Copperline Flipwich. Zamknąć pokrywę, smażyć dwie minuty na każdej stronie, aż sandwich lekko się zrumieni.



## Składniki

- 2 wafle (produkt gotowy)
- 1 małe jabłko pokrojone w cienkie plasterki
- cynamon

- 1 łyżeczka brązowego cukru
- Lody waniliowe, według życzenia

## Wafle jabłkowo-cynamonowe z lodami

Wafel obłożyć plasterkami jabłka i posypać cynamonem i cukrem. Przykryć drugim waflem, ułożyć w nagrzanym Livingston Copperline Flipwich i zamknąć. Smażyć dwie minuty na każdej stronie, aż sandwich lekko się zrumieni. Serwować według upodobania, np. z gałką lodów.



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importőr  
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:**

**CH:** MediaShop AG

Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

**EU:** MediaShop GmbH

Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

**TR:** MediaShop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk.  
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

**DE | AT | CH: 0800 376 36 06** – Kostenlose Servicehotline

**ROW: +423 388 18 00**

**office@mediashop-group.com**

**www.mediashop.tv**