

livington

SLICE & DICE®

Przepiśnik Livington Slice & Dice opracowany wspólnie z Pepim Rösslerem



Zestawy ostrzy do zastosowania:

- Żółty wkład tnący – do krojenia w kostkę
- Zielony wkład tnący – do krojenia produktów w plasterki lub szerokie spirale
- Pomarańczowy wkład tnący – do krojenia produktów tartych i warzywnego spaghetti



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természeti védelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa



Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem



Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz



Estamos muy comprometidos con el medio ambiente y por eso hemos decidido ponerle a disposición nuestras sabrosas recetas para descargar en

<https://www.medishop.tv/DE/livington-slice-dice/>

Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör | Dovožce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria

TR: Medishop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk. | Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul |

info.tr@medishop-group.com

office@medishop-group.com | www.medishop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline | ROW: +423 388 18 00



Wkłady tnące: ● ●

Składniki: Na 4 porcje

- 1/2 szt. bulwy selera
- 5 szt. marchwi
- 1 szt. ogórka
- 5 szt. papryki
- 5 szt. dużych pomidorów
- 1 op. owszego sera
- 300 g szynki w całości



Letnia sałatka warstwowa

Umyj warzywa, obierz seler i marchew. Usuń gniazda nasienne z papryki. Pokrój seler, ogórek i pomidory na plastry za pomocą urządzenia Livingston Slice & Dice i ułóż je na talerzu. Pokrój paprykę na małe słupki i również ułóż je na talerzu. Następnie pokrój marchew, owsze ser i szynkę w kostki. Ułóż jeden gatunek warzyw na drugim warstwami w misce. Wedle uznania wykończ dressingiem.

Wkłady tnące: ●

Składniki: Na 4 porcje

- 6 szt. cukinii
- 600 g filetu z łososia (bez skóry)
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki masła
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta pieprzu



Smażony łosoś ze zdrowym spaghetti z cukinii

Aby przygotować smażony filet z łososia na makaronie z cukinii, najpierw pokrój cukinię urządzeniem Livingston Slice & Dice w kształcie spaghetti.

W nasmarowanej patelni podgrzej olej na średnim ogniu i usmaż mocno po obu stronach wcześniej optukanego łososia. Każdą stronę smaź przez około 4 minuty. W przypadku braku pewności możesz wykonać test widelcem. Grzbietem widelca dociśnij rybę — powinna lekko się ugiąć.

Wewnątrz ryba jest wówczas nieco szklista i nie jest zbyt sucha. Wyciągnij łososia z lodówki, zawiń w folii aluminiowej i odłóż do czasu przygotowania makaronu z cukinii. Aby przygotować makaron z cukinii, rozpuść masło na drugiej patelni, włóż paski cukinii i podgrzej przez około 4 minuty. Przed podaniem ułóż na talerzu dużą porcję makaronu z cukinii i na koniec połóż na górze łososia.

Porada!

Do smażonego filetu z łososia na makaronie z cukinii doskonale pasuje pyszna sałata. Do oleju, w którym smaży się łosoś, można włożyć również gałązkę rozmarynu, który doda rybie wyjątkowego smaku. Wedle uznania do pasków cukinii można dodać bazylii. Fantazja nie ma granic.

Wkłady tnące: ●

Składniki: Na 4 porcje

- 2 szt. gruszek
- 30 g cukru
- 20 g masła
- 1 k.n. (1 g) cynamonu
- 1 łyżka (15 ml) soku z cytryny, świeżo wyciśniętego
- 50 ml wody



Gruszki z karmelizowanym sosem cynamonowym

Obierz gruszki, pokrój je na cztery części, usuń gniazda na sienne i pokrój urządzeniem Livingston Slice & Dice w kształcie spaghetti.

Na patelni podgrzej masło z cukrem, aż cukier zacznie się rozpuszczać, cały czas mieszając. Gdy całość zacznie przybierać kolor, zmniejsz temperaturę i włóż kawałki gruszek. Obracaj je na patelni.

Dodaj cynamon, sok z cytryny i wodę. Przykryj i duś przy średniej temperaturze przez około 3 minuty .

Gdy gruszki są miękkie, ale wciąż chrupiące, zdejmij je z patelni i jeszcze ciepłe podaj na talerzu.

Porada! W ten sposób można karmelizować również inne owoce, jak jabłka czy nektarynki.

Wkłady tnące: ●●

Składniki: Na 4 porcje

- 5 żółtych cukinii
- 500 g mięsa mielonego
- 1 szt. czerwonej cebuli
- 1 puszka siekanych pomidorów
- 1 szt. marchwi
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- Sól i pieprz
- Papryka w proszku
- Odrobina wywaru warzywnego

Spaghetti Bolognese z żółtej cukinii

Obierz cebulę i marchew, a następnie pokrój je urządzeniem Livingston Slice & Dice w małe kostki. Następnie podsmaż na patelni w odrobinie oleju z oliwek.

Dodaj na patelnię koncentrat pomidorowy i smaż przez krótki czas. Następnie podlej odrobiną czerwonego wina lub wywaru warzywnego.

Dodaj mięso mielone i dobrze je przesmaż. Dodaj pomidory z puszk i gotuj na niskim stopniu. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

Aby przygotować makaron, umyj cukinię i pokrój w kształcie spaghetti urządzeniem Livingston Slice & Dice. Gdy sos jest gotowy, zbilansuj makaron przez krótki czas w gotującej się wodzie.

Przed podaniem udrapuj makaron na talerzu i polej sosem.



Wkłady tnące: ● ● ●

Składniki: Na 4 porcje

- 2 szt. dużych cukinii
- 4 szt. papryki (czerwonej i żółtej)
- 1 szt. cebuli
- 2 szt. świeżych ząbków czosnku
- 6 szt. pomidorów
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki świeżo posiekanej bazylii
- Sól i pieprz z młynka
- 12 płatów lazanii
- 350 g tartego sera Mozzarella



Zdrowa lazania warzywna

Oczyść, umyj cukinię i pokrój na cienkie plastry urządzeniem Livingston Slice & Dice. Oczyszcz, umyj paprykę, podziel na pół, usuń gniazda nasienne i pokrój na wąskie paski urządzeniem Livingston Slice & Dice. Obierz cebulę, podziel ją na pół i również pokrój na wąskie paski. Następnie obierz czosnek i drobno go posiekaj. Umyj pomidory, wykrój miejsce szypułki i pokrój pomidory urządzeniem Livingston Slice & Dice w kostkę.

Na patelni podgrzej odrobinę oleju i zeszklij na niej cebulę z czosnkiem. Podsmaż krótko plastry cukinii i paski papryki. Wymieszaj koncentrat pomidorowy, dodaj pomidory i gotuj przez 10 minut do zagęszczenia. Zdejmij z ognia, dopraw bazylią, solą i pieprzem do smaku. Rozgrzej piekarnik do 180°C, używając dolnej i górnej grzałki. Nasmaruj formę do lazanii olejem.

Wylóż dno formy warstwą płatów lazanii, rozprowadź na niej sos warzywny i posyp serem. Przykryj płacami lazanii, ponownie sosem warzywnym i serem i kontynuuj, aż zużyjesz wszystkie składniki. Ostatnią warstwę lazanii przykryj pozostałym serem i piecz lasanię przez około 35 minut do zbrązowienia.

Wkłady tnące: ●

Składniki: Na 4 porcje

- 2 pęczki bazylii
- 2 łyżki orzeszków piniowych
- 70 g sera Parmezan lub Pecorino (twarde ser z owczego mleka)
- 2 ząbki czosnku
- 150 ml wysokiej jakości oliwy z oliwek
- 500 g słodkich ziemniaków

Spaghetti ze słodkich ziemniaków z pesto i parmezanem

Upraż orzeszki piniowe na patelni bez tłuszczu. Porwij liście bazylii, umyj je, otrząśnij z wody i posiekaj. Obierz ząbki czosnku i również je posiekaj. Zetrzyj Parmezan. Rozetrzyj orzeszki piniowe, bazylikę, czosnek i Parmezan moździerzem lub rozdrobnij blenderem ręcznym. Wlewaj olej, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji pesto. Obierz słodkie ziemniaki i pokrój w kształcie spaghetti urządzeniem Livingston Slice & Dice. Usmaż spaghetti ze słodkich ziemniaków z olejem przez około 5 minut, dopraw solą i pieprzem.

Przed podaniem polej gorące spaghetti sosem pesto.

Porada! Samodzielnie przygotowane spaghetti można przechowywać w lodówce przez około dwa do trzech tygodni.



Wkłady tnące: ●

Składniki: Na 4 porcje

- 250 g ryżu
- 5 szt. cukinii
- 3 szt. papryki
- 1 szt. pora

Sos Teriyaki:

- 6 łyżek sosu sojowego
- 6 łyżek sosu Mirin
- 2 łyżki sake
- 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
- 1 łyżeczka drobno posiekanego imbiru
- 2 łyżeczki oleju sezamowego
- 3 łyżki cukru



Smaczne warzywa z woka z sosem Teriyaki i ryżem

Przygotuj ryż według instrukcji na opakowaniu.

Umyj warzywa i usuń gniazda nasienne z papryki. Przygotowane warzywa pokrój w kształcie spaghetti urządzeniem Livingston Slice & Dice.

Aby przygotować sos, wsyp cukier do garnka, dodaj do tego sosu sojowego, sosu Mirin i sake. Gotuj, ciągle mieszając, aż do rozpuszczenia cukru. Gdy sos zacznie się nieco ciągnąć, dodaj czosnek, imbir i olej sezamowy.

Podsmaż warzywne spaghetti przez około 5 minut i polej sosem Teriyaki.

Udrapuj ryż na talerzu i ułóż na nim warzywa.

Porada! Sos Teriyaki można również kupić w dobrym supermarkecie lub w sklepie z chińską żywnością.

Wkłady tnące: ●●

Składniki: Na 4 porcje

- 60 ml oleju lub ok. 70 g smalcu
- Jedna porcja octu
- 1 l rosółu, klarownego
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 750 g cebuli
- 60 g słodkiej papryki w proszku
- 1 kg wołowiny
- Sól
- Pieprz
- Kminek
- Majeranek
- 500 g ziemniaków

Smakowity gulasz z ziemniaczanymi kostkami

Oczyść mięso i pokrój je na kawałki o wadze ok. 50 g. Następnie obierz cebulę i pokrój ją urządzeniem Livingston Slice & Dice w plastry. Pokrojoną cebulę usmaż na złoto w oleju lub smalcu, przez cały czas ją mieszając.

Dodaj mięso i je podsmaż.

Zmniejsz temperaturę, wmieszaj paprykę w proszku i koncentrat pomidorowy i natychmiast podlej porcją octu. Wlej przygotowaną zupę i ją zagotuj.

Dopraw solą, pieprzem, kminkiem, majerankiem i zgniecionym czosnkiem. Przykryj garnek, zostawiając jedynie niewielką szczelinę i duś mięso do miękkości na małym ogniu (około 1 1/2 godziny). Po tym czasie spróbuj.

W międzyczasie obierz ziemniaki i pokrój w kostkę urządzeniem Livingston Slice & Dice. Gotuj kostki przez około 5 minut w osolonej wodzie.

Porada! Aby uzyskać chrupiące kostki, podsmaż je krótko na patelni z olejem.



Wkłady tnące: ●

Składniki: Na 4 porcje

- 1 op. gotowego ciasta francuskiego (270 g)
- 450 g jabłek
- 1/2 cytryny
- 100 g bułki tartej
- 50 g masła
- 1 łyżeczka cynamonu
- 100 g cukru
- 50 g rodzynek – wedle uznania
- 1 jajko wymieszane trzepaczką, do posmarowania
- Odrobina cukru pudru do posypania



Smaczny strudel jabłkowy własnego wykonania

Rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Pokrój jabłka urządzeniem Livingston Slice & Dice na wiórki i skrop je sokiem z połowy cytryny.

Podsmaż bułkę tartą z masłem na patelni. Następnie wymieszaj z wiórkami jabłkowymi, cynamonem i cukrem. Wedle uznania dodaj również rodzynek.

Przygotuj ciasto francuskie według instrukcji na opakowaniu, rozwiń je i rozprowadź równomiernie mieszankę jabłek i bułki tartej na środku ciasta.

Posmaruj końce ciasta roztrzepanym jajem i uformuj z niego typowy kształt strucla. Lekko dociśnij i nakłuj strudel widelcem.

Jeszcze raz posmaruj cały strudel jajem.

Piecz w piekarniku przez około 30 minut na dolnej szynie do uzyskania złotożółtego koloru.

Po upieczeniu posyp cukrem pudrem.

Porada! Podawaj najlepiej z gałką lodów waniliowych lub bitą śmietaną.

Wkłady tnące: ● ●

Składniki: Na 4 porcje

- 150 g suszonej fasoli żurawinowej Borlotti (lub zwykłej fasoli)
- 250 g ziemniaków
- 150 g marchwi
- 150 g pora
- 150 g selera naciowego
- 250 g pomidorów
- 150 g cienkiego makaronu
- 1 szczypta tartego sera Parmezan
- 1 szczypta soli, pieprzu
- 1 l bulionu warzywnego
- 2 szt. cebuli
- 2 l wody

Włoska zupa minestrone

Zamocz fasolę na noc (12 godzin) w zimnej wodzie. Następnie odsącz w sitku.

W dużym garnku zagotuj 2 l wody. W międzyczasie obierz cebule i pokrój je na drobne kawałki. Do gotującej się wody dodaj fasolę i cebule. (Nie używaj solonej wody, ponieważ fasola nie zmięknie). Gotuj całość przez ok. 40 minut na małym ogniu.

W tym czasie oczyść marchew i pokrój ją na plastry urządzeniem Livingston Slice & Dice. Umyj seler naciowy, przekrój go na dwie lub cztery części i pokrój na kawałki urządzeniem Livingston Slice & Dice. Umyj por i również pokrój go na kawałki. Po 40 minutach dodaj te warzywa do garnka. Gotuj całość przez ok. 10 minut.

Następnie obierz ziemniaki i pokrój w kostkę urządzeniem Livingston Slice & Dice. Obierz pomidory ze skórki, pokrój na cztery części, usuń miejsce po szypułce i nasiona, a mięsz pokrój w kostkę. Po 10 minutach wsup do garnka ziemniaki, pomidory i makaron. Dopiero teraz dopraw solą i pieprzem i wlej bulion warzywny. Gotuj przez kolejne 12 minut, aż makaron będzie „al dente”. Rozlej zupę do talerzy i podawaj.

Porada! Przed podaniem posyp zupę odrobiną parmezanu.



Wkłady tnące: ●

Składniki: Na 4 porcje

- 4 szt. ziemniaków, nierozgotowujących się
- 1 szt. cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 1 szt. włoszczyzny
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka majeranku, suszonego i mielonego
- 1 szczypta mielonego kminku
- 2 łyżki gładkiej mąki
- 1 l zupy jarzynowej
- 150 ml słodkiej śmietany
- Sól i czarny pieprz
- Skwarki wedle uznania



Zupa ziemniaczana ze smażonymi skwarkami

Obierz ziemniaki, cebule, ząbek czosnku i włoszczyznę i pokrój je w kostkę urządzeniem Livingston Slice & Dice. Podgrzej olej rzepakowy w dużym garnku i wszystko w nim podsmaż. Dopraw majerankiem, kminkiem, solą i pieprzem, posyp mąką i krótko podsmaż. Polej zupą jarzynową i śmietaną, gotuj przez 20 minut. Przed wymieszaniem wyciągnij część warzyw do późniejszego udekorowania. Zmiksuj zupę blenderem ręcznym, aby z warzyw powstało pure. Podsmaż skwarki na patelni do chrupkości. Wlej zupę do talerza i udekoruj kostkami warzyw i skwarkami.

Wkłady tnące: ● ● ●

Składniki: Na 4 porcje

- 1 kg ziemniaków
- Frytura lub olej
- Sól

Smażone ziemniaczki inaczej niż zwykle

Umyj, obierz ziemniaki i pokrój je w wybrany kształt urządzeniem Livingston Slice & Dice. Osusz je ręcznikiem papierowym. Rozgrzej fryturę lub olej w garnku lub frytownicy i smaż kawałki ziemniaków przez ok. 5–10 minut, aż do zbrązowienia. Osusz kawałki ziemniaków na ręczniku papierowym i posyp solą. Podawaj z ulubionymi sosami.

Porada: Meksykańska salsa pomidorowa

Umyj i osusz pomidorki koktajlowe, obierz cebulę i pokrój je w kostkę urządzeniem Livingston Slice & Dice. Obierz czosnek, usuń gniazda nasienne z papryczek, wszystko drobno posiekaj i wymieszaj z pomidorami. Wymieszaj z solą, pieprzem, sokiem z limonki i olejem. Posiekaj 1/2 pęczka kolendry i wymieszaj, odstaw zakrytą sałkę na co najmniej 2 godziny do ostygnięcia.

Przed podaniem posiekaj zgrubnie pozostałą kolendrę i posyp nią sos.

