

livington

SLICE & DICE®

Sešit receptů pro kráječ
Livington Slice Dice ve
spolupráci s Pepi Rösslerem



Řezací vložky k použití:

- Žlutá řezná vložka – pro krájení kostek
- Zelená řezná vložka – pro krájení plátků a širokých spirál
- Oranžová řezná vložka – pro krájení hranolek a zeleninových špaget



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

info.tr@mediashop-group.com

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

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



Rezné vložky: ● ●

Ingredience: Na 4 porce

- 1/2 celeru
- 5 mrkví
- 1 salátová okurka
- 5 paprik
- 5 velkých rajčat
- 1 bal. ovčího sýra
- 300 g šunky vcelku



Lehký letní vrstvený salát

Zeleninu umyjte a celer a mrkev oloupejte. Vykrájejte jádřince z paprik. Potom nakrájejte celer, okurku a rajčata pomocí Livingston Slice & Dice na plátky a uložte zatím na talíř. Papriku nakrájejte na malé hranolky a rovněž odložte. Pak nakrájejte mrkev, ovčí sýr a šunku na kostky. Naskládejte postupně do mísy jednotlivé druhy zeleniny na sebe. Podle chuti zalijte dresinkem.

Rezné vložky: ●

Ingredience: Na 4 porce

- 6 cuket
- 600 g lososového filetu (bez kůže)
- 2 PL oleje
- 2 PL másla
- 1 špetka soli
- 1 špetka pepře



Pečený losos se zdravými cuketovými špagetami

Pro přípravu pečeného lososového filetu na cuketových špagetách nejdříve nakrájejte pomocí kráječe Livingston Slice & Dice cuketu na tvar špaget. V pánvi s nepřilnavým povrchem nechte olej zahřát na střední teplotu a předem omytého lososa z obou stran dobře opečte. Orientačně lze počítat s dobou asi 4 minuty na každou stranu. Pokud si nejste jisti, pomůže kontrola vidličkou. Zadní stranou vidličky zatlačte na rybu, ta by měla ještě mírně povolít. Pak je ryba zevnitř ještě mírně sklovitá a není příliš vysušená. Vyjměte lososa z pánve, zabalte do hliníkové fólie a nechte dojít, než budou hotové cuketové špagety. Pro přípravu cuketových špaget nechte na další pánvi rozpustit máslo, přidejte cuketové proužky a zahřívajte asi 4 minuty. Naservírujte na talíř větší porci cuketových špaget a nakonec nahoru položte lososa.

Tip!

K pečenému lososovému filetu na cuketových špagetách se velmi dobře hodí chutný salát. Do oleje, ve kterém se opéká losos, lze přidat také snítku rozmarýnu, který rybě dodá zvláštní příchut. Kdo má rád, může k cuketovým proužkům přidat čerstvou bazalku. Nekladou se zde meze vlastní fantazií.

Rezné vložky: ●

Ingredience: Na 4 porce

- 2 hrušky
- 30 g cukru
- 20 g másla
- 1 špet. (1 g) skořice
- 1 PL (15 ml) citronové šťávy, čerstvě vymačkané
- 50 ml vody



Hrušky s karamelizovanou skořicovou omáčkou

Hrušky oloupejte, nakrájejte na čtvrtky, vykrájejte jádřinec a kráječem Livingston Slice & Dice nakrájejte do tvaru špaget.

Na pánvi zahřejte máslo s cukrem, až cukr začne karamelizovat, přitom neustále míchejte. Když se obsah pánve začne zbarvovat, snižte teplotu a přidejte hruškové hranolky. Krátce je otáčejte na pánvi.

Přidejte skořici, citronovou šťávu a vodu. Nechte dusit přikryté na střední teplotu asi 3 min. Když hrušky změknou, ale ještě jsou pevné, vyjměte je z pánve a ještě teplé naservírujte na talíře.

Tip! Tímto způsobem lze zkaramelizovat také ovoce jako jablka nebo nektarinky.

Rezné vložky: ●●

Ingredience: Na 4 porce

- 5 žlutých cuket
- 500 g mletého masa
- 1 ks červené cibule

- 1 konzerva krájených rajčat
- 1 mrkev
- 2 ČL rajského protlaku
- Sůl & pepř
- Paprikové koření
- Trochu zeleninového vývaru

Boloňské špagety ze žluté cukety

Oloupejte cibuli a mrkev a kráječem Livingston Slice & Dice nakrájejte na malé kostky. Poté opečte na pánvi na malém množství olivového oleje.

Přidejte do pánve rajský protlak a krátce společně smažte. Poté zchladte malým množstvím červeného vína nebo zeleninovým vývarem.

Následně přidejte mleté maso a dobře propečte. Přidejte rajčata z konzervy a nechte vařit na mírném stupni. Dochutte pepřem a solí.

Pro přípravu špaget cuketu umyjte a nakrájejte kráječem Livingston Slice & Dice na špagety. Když je omáčka hotová, nechte špagety ještě krátce blanšírovat ve vařící vodě. K servírování špagety naaranžujte na talíř a přelijte omáčkou.



Rezné vložky: ● ● ●

Ingrediencie: Na 4 porce

- 2 veľké cukety
- 4 paprikové lusky červené a žlté
- 1 cibule
- 2 čerstvé stroužky česneku
- 6 rajčat
- 2 PL olivového oleje
- 2 PL rajského protlaku
- 2 PL čerstvé nakrájané bazalky
- Sól & pepř z mlynku
- 12 plátků lasagní
- 350 g strouhané mozzarely



Zdravé zeleninové lasagne

Cuketu očistíte, umyjete a nakrájete kráječem Livingston Slice & Dice na tenké plátky. Paprikové lusky očistíte, umyjete, rozpulte a nakrájete kráječem Livingston Slice & Dice na tenké proužky. Cibuli oloupejte, rozpulte a rovněž nakrájete na jemné proužky. Poté oloupejte česnek a nasekejte nadrobno. Omyjte rajčata, vykrojíte klínek stopky a rajčata nakrájete na kostky kráječem Livingston Slice & Dice.

Zahřejte na pánvi malé množství oleje a nechte na něm zesklivatět cibuli s česnekem. Krátce s nimi společně opečte cuketové plátky a paprikové proužky. Podlijte rajčatovým protlakem, přidejte rajčata a asi 10 minut nechte lehce vyvařit na hustou konzistenci. Sejměte z plotýnky a dochuťte bazalkou, solí a pepřem.

Přehřejte troubu na 180°C na horní a dolní ohřev. Vymažte formu na lasagne olejem. Dno formy vyložte vrstvou plátků lasagní, přelijte zeleninovou omáčkou a posypte sýrem. Položte dále plátky lasagní, opět přelijte zeleninovou omáčkou a sýrem a pokračujte, než spotřebujete všechny suroviny. Poslední vrstvu plátků lasagní pokryjte zbývajícím sýrem a lasagne pečte v troubě asi 35 minut do zlatavě hnědé barvy.

Rezné vložky: ●

Ingrediencie: Na 4 porce

- 2 svazky bazalky
- 2 PL piniových oříšků
- 70 g parmezánu nebo pecorino (tvrdý sýr z ovčích mléka)
- 2 stroužky česneku
- 150 ml kvalitního olivového oleje
- 500 g sladkých brambor

Špagety ze sladkých brambor s pestem & parmezánem

Piniové oříšky opražte na pánvi bez tuku. Lístky bazalky otrhejte, umyjete, osušte a nasekejte. Poté oloupejte stroužky česneku a rovněž nasekejte. Nastrouhejte parmezán. Piniové oříšky, bazalku, česnek a parmezán buď rozdrťte v moždíři nebo rozmixujte na kaši tyčovým mixérem. Postupně přilívejte olej, než pesto dosáhne požadovanou konzistenci. Sladké brambory oloupejte a nakrájete kráječem Livingston Slice & Dice na špagety. Špagety ze sladkých brambor opečte v pánvi s olejem asi 5 minut a okořeňte solí a pepřem.

K servírování pesto nalijte na ještě horké špagety.

Tip! Domácí pesto vydrží v chladničce asi dva až tři týdny.



Rezné vložky: ●

Ingrediencie: Na 4 porce

- 250 g rýže
- 6 cuket
- 3 papriky
- 1 pórek

Omáčka teriyaki:

- 6 PL sójové omáčky
- 6 PL rýžového vína mirin
- 2 PL saké
- 2 jemně nakrájené česnekové stroužky
- 1 ČL jemně nakrájeného zázvoru
- 2 ČL sezamového oleje
- 3 PL cukru



Lahodná zelenina wok s omáčkou teriyaki a rýží

Rýži připravte podle návodu na obalu.

Omyjte zeleninu a vykrájejte jádřínek z papriky. Připravenou zeleninu nakrájejte kráječem Livingston Slice & Dice na špagety.

K přípravě omáčky nasypete cukr do hrnce, přidejte sójovou omáčku, mirin a saké a za stálého míchání přiveďte k varu, až se cukr rozpustí. Jakmile omáčka mírně zhoustne, přimíchejte česnek, zázvor a sezamový olej.

Zeleninové špagety přibližně 5 minut opékejte a přilijte omáčku teriyaki.

Naservírujte rýži na talíř a uložte na ni zeleninu.

Tip! Omáčku teriyaki lze koupit i v dobře zásobeném supermarketu nebo ve specializovaném čínském obchodě.

Rezné vložky: ●●

Ingrediencie: Na 4 porce

- 60 ml oleje nebo cca 70 g sádla
- Trochu octa
- 1 l hovězího vývaru čírého
- 4 stroužky česneku
- 1 PL rajského protlaku

- 750 g cibule
- 60 g sladké papriky - koření
- 1 kg hovězího masa
- sůl
- pepř
- kmín
- majoránka
- 500 g brambor

Vynikající guláš s kostkami mrkve

Maso očistěte a nakrájejte na cca 50 g kousky. Poté oloupejte cibuli a kráječem Livingston Slice & Dice nakrájejte na plátky. Nakrájenou cibuli osmažte na oleji nebo na sádle do zlatova, a přitom občas zamíchejte.

Přidejte maso a krátce opečte.

Snižte teplotu, přimíchejte paprikové koření a rajský protlak a ihned zalijte malým množstvím octa. Přilijte připravený vývar a přiveďte k varu.

Poté okořeňte solí, pepřem, kmínem, majoránkou a rozmačkaným česnekem. Hrncem až na malou mezeru zakryjte a maso duste do měkka na malém plameni (doba cca 1 1/2 hodiny). Poté dochuťte.

Mezitím oloupejte brambory a nakrájejte kráječem Livingston Slice Dice na kostky. Kostky nechte vařit ve slané vodě asi 5 minut.

Tip! K získání křupavých kostek brambory ještě krátce opečte na pánvi s olejem.



Rezné vločky: ●

Ingredience: Na 4 porce

- 1 bal. hotového listového těsta (270 g)
- 450 g jablek
- 1/2 citronu
- 100 g strouhanky
- 50 g másla
- 1 ČL skořice
- 100 g cukru
- 50 g rozinek - podle chuti
- 1 rozmíchané vejce na potřetí
- Trochu moučkového cukru na posypání



Výborný domácí jablečný závin

Předehejte troubu na 200 stupňů. Nakrájejte jablka kráječem Livingston Slice & Dice na hranolky a pokapejte šťávou z poloviny citronu. Strouhanku na másle v pánvi opražte na světlou barvu. Poté přimíchejte nastrouhaná jablka, skořici a cukr. Podle chuti rovněž přidejte rozinky. Listové těsto připravte způsobem popsáním na obalu, rozbalte a rovnoměrně na střed těsta rozložte směs jablek a strouhanky. Konce těsta potřete rozmíchaným vejcem, a poté vytvarujte do typického tvaru závinu. Poté mírně přitlačte a závin mírně propíchejte vidličkou. Celý závin ještě jednou potřete vejcem. Pečte v troubě asi 30 minut v dolní části do zlatova. Po upečení posypte moučkovým cukrem.

Tip! Nejlépe servírujte s kopečkem vanilkové zmrzliny nebo šlehačky.

Rezné vločky: ● ●

Ingredience: Na 4 porce

- 150 g sušených fazolí borlotti (nebo fazolí)
- 250 g brambor
- 150 g mrkve
- 150 g póruku
- 150 g řapíkatého celeru
- 250 g rajčat
- 150 g tenkých nudlí
- 1 špetka strouhaného parmazánu
- 1 špetka soli, pepře
- 1 l zeleninového vývaru
- 2 cibule
- 2 l vody

Italská polévka minestrone

Fazole přes noc (12 hodin) namočte ve studené vodě. Poté nechte okapat v sítu. Ve velkém hrnci přiveďte k varu 2 l vody. Mezitím oloupejte cibuli a pokrájejte nadrobno. Do vařící vody vložte fazole a cibule. (nepoužívejte slanou vodu, jinak fazole nezměkknou). Vše nechte asi 40 min vařit na malém plamenu. Během této doby očistěte mrkev a nakrájejte kráječem Livingston Slice & Dice na plátky. Řapíkatý celer omyjte, rozpulte nebo rozčtvřte a nakrájejte kráječem Livingston Slice & Dice na kousky. Pórek omyjte a rovněž nakrájejte nadrobno. Tuto zeleninu po 40 min rovněž vložte do hrnce. Vše nechte asi 10 min vařit. Mezitím oloupejte brambory a nakrájejte kráječem Livingston Slice Dice na kostky. Rajčata oloupejte, rozkrájejte na čtvrtky, odstraňte klínek stopky a dužinu rovněž nakrájejte na malé kostky. Po 10 minutách brambory a rajčata a nudle vložte do hrnce. Teprve nyní osolte a opepřete a přilijte zeleninový vývar. Znovu povařte 12 minut, až jsou nudle „al dente“. Nalijte polévku na talíře a servírujte.

Tip! Před servírováním polévku posypte malým množstvím parmazánu.



Rezné vložky: ●

Ingrediencie: Na 4 porce

- 4 brambory, vařené
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 1 ks polévkové zeleniny
- 2 PL řepkového oleje
- 1 ČL majoránky, sušené a drcené
- 1 špetka mletého kmínu
- 2 PL hladké mouky
- 1 l zeleninového vývaru
- 150 ml sladké smetany
- Sůl, černý pepř
- Kostky špeku dle chuti



Bramborová polévka s opečenými špekovými krutony

Oloupejte brambory, cibuli, stroužky česneku a polévkovou zeleninu a nakrájejte kráječem Livingston Slice & Dice na malé kostky. Řepkový olej zahřejte ve velkém hrnci a vše v něm opečte. Okořeňte majoránkou, kmínem, solí a pepřem, posypte moukou a krátce společně opražte. Zalijte zeleninovým vývarem a sladkou smetanou a nechte 20 minut povařit. Před rozmixováním odeberte malé množství zeleniny pro pozdější dekoraci. Polévku rozmixujte tyčovým mixérem, aby byla zelenina rozmělněná na jemné pyré. Opečte kostky špeku na pánvi do křupava. Polévku naservírujte do talíře a dekorujte kostkami zeleniny a špeku.

Rezné vložky: ● ● ●

Ingrediencie: Na 4 porce

- 1 kg brambor
- Fritovací tuk nebo olej
- sůl

Fritované brambory jednou jinak

Omyjte, oloupejte brambory a nakrájejte kráječem Livingston Slice & Dice na požadovaný tvar. Osušte kuchyňskými utěrkami. Fritovací tuk, resp. olej nechte zahřát v hrnci nebo ve fritéze a plátky brambor pečte asi 5 -10 minut, až mají požadovanou hnědou barvu. Nechte bramborové plátky okapat na kuchyňské utěrce a osolte. Servírujte s libovlnnými omáčkami.

Tip: Mexická rajčatová salsa

Koktejlová rajčata omyjte a osušte, oloupejte cibuli a obojí nakrájejte kráječem Livingston Slice & Dice na kostky. Oloupejte česnek, vykrájejte čili papričky, vše pokrájejte na velmi drobné kousky a smíchejte s rajčaty. Přimíchejte sůl, pepř, limetkovou šťávu a olej. 1/2 svazku koriandrové natě nasekejte a zamíchejte, salsu uložte přikrytou minimálně na 2 hod. v chladnu. Pro servírování nasekejte zbývající nať koriandru nahrubo a salsu jí posypte.

