

livington

# SLICE & DICE®

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



## Krájacie nástavce určené na použitie:

- Žltý krájací nástavec – na krájanie kociek
- Zelený krájací nástavec – na krájanie plátkov a širokých špirál
- Oranžový krájací nástavec – na krájanie stružlín a zeleninových špagiet



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**



**Krájacie nástavce:** ● ●

**Prísady: Na 4 porcie**

- 1/2 ks buľvy zeleru
- 5 ks mrkvy
- 1 ks uhorky
- 5 ks papriky
- 5 ks veľkých paradajok
- 1 bal. ovčieho syra
- 300 g šunky v celku



### Letný, ľahký vrstvený šalát

Umyte zeleninu a ošúpte zeler aj mrkvu. Z papriky odstráňte jadierka. Potom nakrájajte na plátky zeler, uhorku a paradajky pomocou prístroja Livingston Slice & Dice a odložte ich zatiaľ na tanier. Nakrájajte papriku na menšie prúžky a odložte ju tiež.

Potom nakrájajte na kocky mrkvu, ovčí syr a šunku.

Do misy ukladajte jednotlivé druhy zeleniny vo vrstvách jednu na druhú. Podľa želania dochuťte pomocou dresingu.

SK

**Krájacie nástavce:** ●

**Prísady: Na 4 porcie**

- 6 ks cukety
- 600 g filiet z lososa (bez kože)
- 2 PL oleja
- 2 PL masla
- 1 štipka soli
- 1 štipka korenia



### Pečený losos so zdravými cuketovými špagetami

Na prípravu pečeného lososa s cuketovými špagetami najskôr pomocou prístroja Livingston Slice & Dice nakrájajte cuketu na špagety.

V panvici s nepriľnavým povrchom rozohrejte olej na strednú teplotu a vopred opláchnutého lososa prudko opečte z oboch strán. Ako orientačnú hodnotu možno každú stranu opekať cca 4 minúty. Ak si stále nie ste istí, pomôže vám vidličkový test. Chrbtom vidličky zatlačte na rybu, ktorá musí byť pri zatlačení ešte mierne mäkká.

Vtedy bude ryba v strede ešte trochu sklovitá a nie príliš suchá. Lososa zložte z panvice, zabaľte do alobalu a nechajte odstať, až kým nebudú hotové cuketové špagety.

Na prípravu cuketových špagiet roztopte v ďalšej panvici maslo, pridajte doň cuketové pásiky a nechajte cca 4 minúty dusiť. Na servírovanie naložte na tanier bohatú porciu cuketových špagiet a nakoniec navrch položte opečeného lososa.

#### Tip!

K pečenému lososovi na cuketových špagetách sa veľmi dobre hodí chutný šalát. Do oleja určeného na opečenie lososa môžete pridať aj vetvičku rozmarínu, tým ešte viac zvýrazníte lahodnú chuť mäsa. Podľa chuti možno do cuketových špagiet pridať aj čerstvú bazalku. Vlastnej fantázií sa v tomto prípade medze nekladú.

**Krájacie nástavce:** ●

**Prísady: Na 4 porcie**

- 2 ks hrušiek
- 30 g cukru
- 20 g masla
- 1 špč. (1 g) škorice
- 1 PL (15 ml) čerstvo vytlačenej citrónovej šťavy
- 50 ml vody



### Hrušky s karamelizovanou škoricovou omáčkou

Hrušky ošúpte, rozrežte na štvrtiny, odstráňte z nich jadierka a nakrájajte ich pomocou prístroja Livingston Slice & Dice do tvaru špagiet.

V panvici zohrejte maslo s cukrom, až kým sa cukor nezačne roztápať, pritom ho neustále miešajte. Keď začne omáčka dostávať farbu, znížte teplotu a pridajte do omáčky nakrájané hrušky. Tieto krátko pootáčajte v panvici.

Pridajte škoricu, citrónovú šťavu a vodu. Zakryte a na strednej teplote nechajte cca 3 min podusieť. Keď sú hrušky mäkké, ale na zahryznutie ešte stále pevné, vyberte ich z panvice a ešte teplé podávajte na tanieri.

**Tip!** Týmto spôsobom je možné karamelizovať aj iné druhy ovocia, ako napr. jablká či nektárinky.

**Krájacie nástavce:** ●●

**Prísady: Na 4 porcie**

- 5 žltých cukiet
- 500 g mletého mäsa
- 1 ks červenej cibule

- 1 plechovka drvených paradajok
- 1 ks mrkvy
- 2 ČL paradajkového pretlaku
- Soľ a čierne korenie
- Mletá paprika
- Trocha zeleninového vývaru

### Špagety Bolognese zo žltej cukety

Ošúpte cibuľu a mrkvu a pomocou prístroja Livingston Slice & Dice ich nakrájajte na malé kocky. Tie potom opečte v panvici na troche olivového oleja.

Do panvice pridajte paradajkový pretlak a nechajte ho podusieť spolu so zeleninou. Potom zmes zalejte trochou červeného vína alebo zeleninového vývaru.

Nakoniec pridajte mleté mäso a nechajte dôkladne povariť. Pridajte paradajky z plechovky a nechajte podusieť na nízkej teplote. Dochutíte soľou a čiernym korením.

Na prípravu rezancov umyte cuketu a pomocou prístroja Livingston Slice & Dice ju nakrájajte na špagety. Keď je omáčka hotová, rezance ešte na chvíľu blanšírujte vo vriacej vode.

Pri servírovaní navrstvite rezance na tanier a prelejte hotovou omáčkou.



**Krájacie nástavce:** ● ● ●

### **Prísady: Na 4 porcie**

- 2 ks veľkej cukety
- 4 ks papriky, červenej a žltej
- 1 ks cibule
- 2 ks strúčikov čerstvého cesnaku
- 6 ks paradajok
- 2 PL olivového oleja
- 2 PL paradajkového pretlaku
- 2 PL čerstvo nasekanej bazalky
- Soľ a čierne korenie z mlynčeka
- 12 plátkov lazaní
- 350 g strúhanej mozzarely



### **Zdravé zeleninové lazane**

Očistite a umyte cuketu a pomocou prístroja Livingston Slice & Dice ju nakrájate na tenké plátky. Očistite a umyte papriky, rozpoľte ich a odstráňte z nich jadierka. Potom ich pomocou prístroja Livingston Slice & Dice nakrájajte na úzke pásiky. Ošúpte a rozpoľte cibuľu a tiež ju nakrájate na tenké pásiky. Potom ošúpte a najemno nasekajte cesnak. Umyte paradajky, odstráňte z nich zelené zvyšky stopiek a pomocou prístroja Livingston Slice & Dice nakrájajte na kocky.

V panvici zohrejte trochu oleja a poduste v ňom do sklovitá cibuľu spolu s cesnakom. Pridajte plátky cukety a pásiky papriky a krátko ich opečte. Primiešajte paradajkový pretlak, pridajte paradajky a nechajte dusiť cca 10 minút, až kým sa zmes mierne nezredukuje. Zložte ju z ohňa a dochuťte bazalkou, soľou a korením.

Predhrejte rúru na 180 °C s vrchným aj spodným ohrevom. Formu na lazane vytrite olejom. Dno formy vyložte plátkami lazaní, na ne rozotrite vrstvu zeleninovej omáčky a posypte syrom. Na syr pokladte ďalšie plátky lazaní, znova natrite zeleninovou omáčkou a posypte syrom, a takto pokračujte, až kým neminiete všetky prísady. Poslednú vrstvu plátkov lazaní zakryte zvyšným syrom a lazane nechajte na cca 35 minút dohnedá zapiecť v predhriatej rúre.

**Krájacie nástavce:** ●

### **Prísady: Na 4 porcie**

- 2 zväzky bazalky
- 2 PL píniových orieškov
- 70 g parmezánu alebo pecorina (tvrdý syr z ovčieho mlieka)
- 2 ks strúčikov cesnaku
- 150 ml kvalitného olivového oleja
- 500 g sladkých zemiakov

### **Špagety zo sladkých zemiakov s pestom a parmezánom**

Pínové oriešky opražte na panvici bez oleja. Otrhajte, umyte, osušte a nasekajte lístky bazalky. Ošúpte a tiež nasekajte strúčiky cesnaku. Nastrúhajte parmezán.

V mažiari alebo pomocou tyčového ponorného mixéra pripravte pyrú z píniových orieškov, bazalky, cesnaku a parmezánu. Postupne prilievajte olej, až kým pesto nedosiahne požadovanú konzistenciu.

Ošúpte sladké zemiaky a pomocou prístroja Livingston Slice & Dice ich nakrájate na špagety. Na panvici s olejom cca 5 minút opečte špagety zo sladkých zemiakov a dochuťte ich soľou a korením.

Pri servírovaní dajte na ešte horúce špagety pesto.

**Tip!** Doma pripravené pesto vám v chladničke vydrží cca dva až tri týždne.





### Krájacie nástavce: ●

#### Prísady: Na 4 porcie

- 250 g ryže
- 5 ks cukety
- 3 ks papriky
- 1 ks póru

### Omáčka Teriyaki:

- 6 PL sójovej omáčky
- 6 PL vína mirin
- 2 PL saké
- 2 ks strúčikov cesnaku, jemne nakrájané
- 1 ČL nadrobno nakrájaného zázvoru
- 2 ČL sezamového oleja
- 3 PL cukru



### Chutná zelenina z woku s omáčkou Teriyaki a ryžou

Podľa návodu na obale uvarte ryžu.

Umyte zeleninu a z papriky odstráňte jadierka. Pripravenú zeleninu nakrájajte pomocou prístroja Livingston Slice & Dice na špagety.

Na prípravu omáčky dajte cukor do hrnca a za stáleho miešania v ňom povarte sójovú omáčku, mirin a saké, až kým sa cukor nerozpuští. Keď omáčka mierne zhutne, pridajte do nej cesnak, zázvor a sezamový olej.

Zeleninové špagety na cca 5 minút opečte a prilejte k nim omáčku Teriyaki.

Na tanier navrstvite ryžu a poukladajte na ňu zeleninu.

**Tip!** Omáčku Teriyaki je možné kúpiť aj v dobre zásobenom supermarkete alebo špecializovanom obchode s čínskymi potravinami.

### Krájacie nástavce: ●●

#### Prísady: Na 4 porcie

- 60 ml oleja alebo cca 70 g bravčovej masti
- Trocha octu
- 1 l čistého hovädzieho vývaru
- 4 ks strúčikov cesnaku
- 1 PL paradajkového pretlaku

- 750 g cibule
- 60 g sladkej červenej sušenej papriky
- 1 kg hovädzieho mäsa
- Soľ
- Čierne korenie
- Rasca
- Majoránka
- 500 g zemiakov

### Lahodný guláš so zemiakovými kockami

Očistite mäso a nakrájajte ho na kocky s veľkosťou cca 50 g. Potom ošúpte cibuľu a pomocou prístroja Livingston Slice & Dice ju nakrájajte na plátky. Nakrájanú cibuľku dozlata opečte na oleji alebo bravčovej masti a pritom ju pravidelne premiešajte. Pridajte mäso a krátko ho opražte. Potom znížte teplotu, pridajte červenú sušenú papriku a paradajkový pretlak a okamžite podlejte trochou octu. Pridajte pripravený vývar a nechajte povariť. Potom dochuťte soľou, korením, rascou, majoránom a rozdrvených cesnakom. Hrnec prikryte a nechajte iba menšiu medzierku a na malom plameni poduste mäso až domäkka (trvá cca 1 1/2 hodiny). Potom dochuťte. Medzičasom si ošúpte zemiaky a pomocou prístroja Livingston Slice & Dice ich nakrájajte na kocky. Kocky povarte cca 5 minút v osolenej vode.

**Tip!** Ak chcete, aby boli kocky pekne chrumkavé, krátko ich opečte na oleji v panvici.



## Krájacie nástavce: ●●

### Prísady: Na 4 porcie

- 1 bal. hotového lístkového cesta (270 g)
- 450 g jablák
- 1/2 citróna
- 100 g strúhanky
- 50 g masla
- 1 ČL škorice
- 100 g cukru
- 50 g hrozienok – podľa chuti
- 1 rozšľahané vajčko na potieranie
- Trochu práškového cukru na posypanie



## Božská domáca jablková štrúdlľa

Predhrejte rúru na 200 stupňov.

Jablák nastrúhajte pomocou prístroja Livingston Slice & Dice na stružiny a zmes pokvapkajte šťavou z polky citróna.

V panvici dobleda opečte na masle strúhanku. Potom zmiešajte s nastrúhanými jablkami, škoricom a cukrom. Podľa chuti môžete do zmesi primiešať aj hrozienka.

Lístkové cesto si pripravte podľa návodu na jeho obale, vyvalkajte ho a jablkovo-strúhankovú zmes rovnomerne rozdeľte do stredu cesta.

Konce cesta potrite rozšľahaným vajčkom a zaviňte smerom nahor do typického štrúdlového tvaru. Potom mierne pritlačte a štrúdlu vrchu trochu popichajte vidličkou.

Celú štrúdlu ešte raz potrite rozšľahaným vajčkom.

Nechajte cca 30 minút piecť dozlata na spodnej úrovni v rúre.

Po upečení posypte práškovým cukrom.

**Tip!** Najlepšie chutí, ak ju podávate s kopečkom vanilkovej zmrzliny alebo šľahačky.

## Krájacie nástavce: ●●

### Prísady: Na 4 porcie

- 150 g suchej borlottti fazule (alebo strakatej fazule)
- 250 g zemiakov
- 150 g mrkvy
- 150 g póru
- 150 g stopkového zeleru
- 250 g paradajok
- 150 g tenkých rezancov
- 1 štipka nastrúhaného parmezánu
- 1 štipka soli a korenia
- 1 l zeleninového vývaru
- 2 ks cibule
- 2 l vody

## Talianska polievka minestrone

Fazuľu nechajte cez noc (12 hodín) zmäknúť v studenej vode. Potom nechajte odkvapkať v sitku. Vo veľkom hrnci nechajte zovrieť 2 l vody. Medzičasom ošúpte cibuľu a nakrájajte nadrobno. Vo vriacej vode nasypete fazule a cibuľu. (nepoužívajte osolenú vodu, inak fazuľa nezmäkne). Všetko nechajte cca 40 minút povariť na malom plameni. Medzitým očistite mrkvu a pomocou prístroja Livingston Slice & Dice ju nakrájate na plátky. Stopkový zeler umyte, rozpoľte alebo rozštvrtte a nakrájajte na kúsky pomocou prístroja Livingston Slice & Dice. Umyte a nadrobno nakrájajte aj pór. Túto zeleninu po 40 minútach tiež pridajte do hrnca. Všetko nechajte cca 10 minút povariť. Potom ošúpte zemiaky a pomocou prístroja Livingston Slice & Dice ich nakrájate na kocky. Paradajky zbavte kože, rozrežte na štvrtiny, odstráňte z nich zvyšky stonky a jadierka a dužinu tiež nakrájajte na malé kocky. Po 10 minútach pridajte do hrnca zemiaky, paradajky a rezance. Až teraz osolte a okoreňte a pridajte zeleninový vývar. Nechajte povariť ešte 12 minút, až kým nebudú cestoviny uvarené „al dente“. Polievku naberte do tanierov a podávajte.

**Tip!** Pred podávaním posypte polievku v tanieri trochu parmezánu.



**Krájacie nástavce:** ●

**Prísady: Na 4 porcie**

- 4 ks zemiakov, uvarenými natvrdo
- 1 ks cibule
- 1 ks strúčika cesnaku
- 1 ks polievkovej zeleniny
- 2 PL repkového oleja
- 1 ČL majoránu, sušeného a rozdrveného
- 1 štipka mletej rasce
- 2 PL hladkej múky
- 1 l zeleninového vývaru
- 150 ml smotany
- Soľ a čierne korenie
- Podľa chuti kocky slaninky



**Zemiaková polievka s opečenými slaninkovými krutónmi**

Ošúpte zemiaky, cibuľu, strúčik cesnaku a koreňovú zeleninu a pomocou prístroja Livingston Slice & Dice ich nakrájajte na malé kocky. V hrnci zohrejte repkový olej a opražte v ňom všetky přísady. Okoreňte majoránom, rascou, soľou a korením, zaprášte múkou a krátko opražte. Podlejte zeleninovým vývarom a smotanou a nechajte 20 minút pomaly variť.

Pred rozmixovaním odoberte trochu zeleniny, ktorú použijete neskôr na ozdobenie.

Polievku rozmixujte ponorným tyčovým mixérom, aby vzniklo hladké pyré.

Kocky slaninky opečte na panvici do chrumkava.

Polievku naberte do taniera a podávajte ozdobenú zeleninou a kockami slaninky.

**Krájacie nástavce:** ● ● ●

**Prísady: Na 4 porcie**

- 1 kg zemiakov
- Tuk alebo olej na vysmážanie
- Soľ

**Netradične pripravené smažené zemiaky**

Umyte a ošúpte zemiaky a pomocou prístroja Livingston Slice & Dice ich nakrájate na požadovaný tvar. Osušte ich pomocou kuchynských papierových utierok.

Tuk, resp. olej na vysmážanie nechajte rozohriať v hrnci alebo vo fritéze a plátky zemiakov pečte cca 5 – 10 minút, až kým nebudú hnedé podľa vašich predstáv.

Plátky zemiakov nechajte na chvíľu odkvapkať na kuchynských papierových utierkach a potom ich dochuťte soľou. Podávajte s ľubovoľnými omáčkami.

**Tip: Mexická rajčinová salsa**

Umyte a osušte koktajlové paradajky, ošúpte cibuľu a obe přísady nakrájajte na kocky pomocou prístroja Livingston Slice & Dice. Ošúpte cesnak, odstráňte z čili papričiek jadierka, všetko nadrobno nasekajte a zmiešajte s paradajkami. Premiešajte so soľou, korením, limetkovou šťavou a olejom. Nasekajte a primiešajte 1/2 zväzku čerstvého koriandra, salsu nechajte aspoň 2 hod. odstáť v chlade.

Pri servírovaní nahrubšie nasekajte zvyšnú vňať koriandra a posypte ním omáčku.

