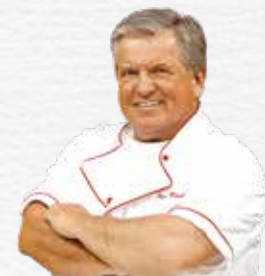


livington

SLICE & DICE®

Carte de bucate Livington
Slice & Dice în colaborare
cu Pepi Rössler



Inserturi de tăiere utilizabile:

- Inserție pentru tăiat galbenă – pentru tăierea sub formă de cubulețe
- Inserție pentru tăiat verde – pentru tăierea sub formă de felii și spirale late
- Inserție pentru tăiat portocalie – pentru tăierea pe răzătoare și a spaghetelor din legume



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



Insertii pentru tăiat: ● ●

Ingrediente: Pentru 4 porții

- 1/2 buc. rădăcină de țelină
- 5 buc. morcovi
- 1 buc. castravete
- 5 buc. de ardei gras
- 5 buc. roșii mari
- 1 Pct. brânză de capră
- 300 g șuncă nefeliată



Salată stratificată, ușoară, de vară

Spălați legumele și curățați țelina și morcovii. Curățați ardeiul gras de sămburi. Feliati apoi țelina, castravetele și roșiile cu Livingston Slice & Dice și depozitați-le temporar pe o farfurie. Tăiați ardeiul gras bețișoare și depozitați-le la fel. Tăiați apoi cubulețe morcovii, brânza de capră și șunca. Aranjați într-un castron un fel de legume peste celălalt sub formă de straturi. Finalizați cu un dressing în funcție de preferințe.

Insertii pentru tăiat: ●

Ingrediente: Pentru 4 porții

- 6 buc. de dovlecei
- 600 g filet de somon (fără piele)
- 2 Ls de ulei
- 2 Ls de unt
- 1 vârf de sare
- 1 vârf de piper



Somon prăjit cu spaghetti de dovlecei sănătoși

Pentru filet de somon prăjit pe tăițe de dovlecei, tăiați mai întâi dovleceii sub formă de spaghetti cu Livingston Slice & Dice.

Încălziți într-o tigaie cu strat antiaderent ulei la temperatură mijlocie și prăjiți puternic somonul clătit pe ambele părți. Ca valoare orientativă se poate prăji fiecare parte circa 4 minute. Testul cu furculița ajută în continuare în caz de nesiguranță. Apăsati cu spatele furculiței pe pește, acesta ar trebui să se retragă încă puțin.

În acest moment peștele este încă puțin satinat în interior și nu prea uscat. Scoateți somonul din tigaie, înfășurați-l în folie de aluminiu și lăsați-l să se înmoaie până când sunt gata dovleceii.

Pentru tăițeii de dovlecei, topiți unt într-o tigaie cu diametru larg, introduceți fâșiile de dovlecei și încălziți-le aproximativ 4 minute. Pentru aranjare, puneți pe o farfurie o porție generoasă de tăițe de dovlecei și la final așezați somonul deasupra.

Sfat!

Alături de filetul de somon pe tăițe de dovlecei se potrivește foarte bine o salată delicioasă. În uleiul, în care se prăjește somonul, se poate pune și o rămurică de rozmarin, aceasta dându-i peștelui o notă extra. Cine dorește, poate să pună busuioc proaspăt în fâșiile de dovlecei. Aici nu există limite pentru propria imaginație.

Insertii pentru tăiat: ●

Ingrediente: Pentru 4 porții

- 2 buc. pere
- 30 g de zahăr
- 20 g de unt
- 1 Vdc. (1 g) de scorțișoară
- 1 Ls (15 ml) de suc de lămâie, proaspăt stors
- 50 ml de apă



Pere cu sos de scorțișoară caramelizată

Curățați perele, tăiați-le în patru, îndepărtați miezul și tăiați-le sub formă de spaghetti cu Livington Slice & Dice.

Încălziți într-o tigaie unt cu zahăr, până când zahărul începe să se topească; amestecați continuu. Când întreg amestecul începe să capete culoare, reduceți temperatura și adăugați felii de pere. Rotiți-le pentru scurt timp în tigaie.

Adăugați scorțișoară, suc de lămâie și apă. Gătiți înăbușit la temperatură mijlocie aprox. 3 minute cu vasul acoperit.

Când perele sunt moi, dar sunt încă ferme, scoateți-le din tigaie și aranjați-le pe o farfurie cât timp sunt încă calde.

Sfat! În acest mod pot fi caramelizate și fructe, cum ar fi merele sau nectarinele.

Insertii pentru tăiat: ● ●

Ingrediente: Pentru 4 porții

- 5 dovlecei galbeni
- 500 g carne tocată
- 1 buc. de ceapă roșie
- 1 conservă de roții tocate
- 1 buc. de morcov
- 2 Ls pastă de tomate
- Sare și piper
- Condimente cu boia de arde
- Puțină bază de legume

Spaghete Bolognese din dovlecei galbeni

Decojiți ceapa și morcovii și tăiați-le cubulețe cu Livington Slice & Dice. Prăjiți-le apoi într-o tigaie cu puțin ulei de măsline.

Adăugați în tigaie pasta de tomate și căliți împreună. Stingeți apoi cu puțin vin roșu sau cu bază de legume.

După aceea adăugați carnea tocată și prăjiți bine. Adăugați roșiile din conservă și fierbeți pe foc mic. Condimentați cu sare și piper.

Pentru tăitei, spălați dovleceii și tăiați-i tăitei cu Livington Slice & Dice. După ce sosul este gata, opăriți încă tăiteii în apă fiartă.

Pentru aranjare, distribuiți tăiteii pe o farfurie și turnați deasupra sosul.



Insertii pentru tăiat: ● ● ●

Ingrediente: Pentru 4 porții

- 2 buc. de dovlecei mari
- 4 buc. ardei gras roșu și galben
- 1 buc. de ceapă
- 2 buc. de căței de usturoi proaspăt
- 6 buc. de roșii
- 2 Ls de ulei de măsline
- 2 Ls pastă de tomate
- 2 Ls busuioc proaspăt tăiat
- Sare și piper din râșniță
- 12 foi pentru lasagna
- 350 g de Mozzarella rasă



Lasagna de legume sănătoasă

Curățați dovleceii, spălați-i și tăiați-i în felii subțiri cu Livingston Slice & Dice. Curățați ardeii gras, spălați-i și tăiați-i în jumate, scoateți sâmburii și tăiați-i în fâșii înguste cu Livingston Slice & Dice. Curățați ceapa, înjumătățiți-o și tăiați-o de asemenea în fâșii fine. Curățați apoi usturoiul și tocați-l fin. Spălați roșiile, scoateți afară baza codiței și tăiați roșiile cubulețe cu Livingston Slice & Dice.

Încălziți puțin ulei într-o tigaie și căliți ceapa cu usturoiul. Prăjiți puțin împreună felile de dovlecei și fâșiile de ardei gras. Adăugați și amestecați pasta de tomate, adăugați roșiile și firbeți pe foc mic aproximativ 10 minute până devine cremos. Îndepărtați de pe foc și condimentați cu busuioc, sare și piper.

Preîncălziți cuptorul la 180°C temperatură nivel inferior și superior. Ungeți cu ulei o formă pentru lasagna.

Acoperiți fundul formei cu un strat de foi pentru lasagna, distribuiți deasupra sosul de legume și presărați cu brânză. Acoperiți cu foi pentru lasagna, apoi din nou cu sos de legume și brânză și continuați în acest mod până când ați folosit toate ingredientele.

Acoperiți ultimul strat de foi pentru lasagna cu restul brânzei și coaceți lasagna în cuptor cca. 35 de minute până devine castanie.

Insertii pentru tăiat: ●

Ingrediente: Pentru 4 porții

- 2 legături de busuioc
- 2 Ls sâmburi de pin
- 70 g Parmesan sau Pecorino (brânză tare din lapte de oaie)
- 2 căței de usturoi
- 150 ml ulei de măsline de înaltă calitate
- 500 g cartofi dulci

Spaghete din cartofi dulci cu Pesto și Parmesan

Coaceți sâmburii de pin într-o tigaie fără grăsime. Rupeți frunzele de busuioc, spălați-le, scuturați-le până se usucă și tocați-le. Curățați căței de usturoi și tocați-i de asemenea. Dați pe răzătoare parmezanul.

Striviți sâmburii de pin, busuiocul, usturoiul și parmezanul fie într-un mojar sau faceți totul piure cu ajutorul unui mixer vertical. Adăugați treptat ulei până când Pesto a atins consistența dorită.

Decojiți cartofii dulci și tăiați-i tăței cu Livingston Slice & Dice. Prăjiți spaghete din cartofi dulci într-o tigaie cu ulei pentru aproximativ 5 minute și condimentați cu sare și piper. Pentru aranjare, adăugați Pesto pe spaghete încă fierbinți.

Sfat! Pesto preparat în casă se păstrează la frigider aproximativ două până la trei săptămâni.



Insertii pentru tăiat: ●

Ingrediente: Pentru 4 porții

- 250 g de orez
- 5 buc. de dovlecei
- 3 buc. de ardei gras
- 1 buc. praz

Sos Teriyaki:

- 6 Ls sos de soia
- 6 Ls Mirin.
- 2 Ls Sake
- 2 buc. de căței de usturoi, tăiați fin.
- 1 Lc ghimbir tăiat mărunt
- 2 Ls ulei de susan
- 3 Ls de zahăr



Legume delicioase la Wok cu sos Teriyaki și orez

Preparați orezul conform instrucțiunilor de pe ambalaj.

Spălați legumele și curățați ardeii gras de sămburi. Tăiați tăitei cu Livingston Slice & Dice legumele pregătite.

Pentru a prepara sosul, adăugați zahăr într-o oală, sosul de soia, Mirin și Sake și fierbeți amestecând continuu până când zahărul s-a topit. Imediat ce sosul devine puțin vâcos, adăugați usturoiul, ghimbirul și uleiul de susan și amestecați.

Prăjiți puțin spaghetti din legume aproximativ 5 minute și turnați sosul Teriyaki.

Distribuiți orezul pe farfurie și așezați legumele deasupra.

Sfat! Sosul Teriyaki poate fi cumpărat și în supermarketul bine sortat sau în magazinul de specialitate chinezesc.

Insertii pentru tăiat: ●●

Ingrediente: Pentru 4 porții

- 60 ml de ulei sau aprox. 70 g de untură
- Un strop de oțet
- 1 l supă de vită limpede
- 4 căței de usturoi

- 1 Ls pastă de tomate
- 750 g de ceapă
- 60 g praf de ardei gras (boia), dulce
- 1 kg carne de vită
- Sare
- Piper
- Chimen
- Măghiran
- 500 g de cartofi

Gulaș superb cu cartofi cubulețe

Curățați carnea și tăiați-o în bucăți de aprox. 50 g. Decojiți apoi ceapa și tăiați-o rondele cu Livingston Slice & Dice. Căliți auriu în ulei sau grăsime ceapa tăiată și amestecați din când în când. Adăugați carnea și sotați puțin.

Reduceți temperatura, amestecați praful de ardei gras și pasta de tomate și stingeți imediat cu un strop de oțet. Turnați supa pregătită în avans și dați în clocot.

Condimentați apoi cu sare, piper, chimen, măghiran și usturoi zdrobit. Acoperiți oala până rămâne o fantă mică și fierbeți înăbușit carnea la foc mic până devine moale (durează aprox. 1 1/2 oră). Gustați apoi.

Între timp decojiți cartofii și tăiați-i cubulețe cu Livingston Slice & Dice. Fierbeți cubulețele în apă sărată aproximativ 5 minute.

Sfat! Pentru a obține cubulețe crocante, prăjiți-le puțin timp într-o tigaie cu ulei.



Inserții pentru tăiat: ●

Ingrediente: Pentru 4 porții

- 1 Pct. Aluat foietaj gata preparat (270 g)
- 450 g mere
- 1/2 lămâie
- 100 g de pesmet
- 50 g de unt
- 1 Ls de scorțișoară
- 100 g de zahăr
- 50 g stafide – opțional
- 1 ou bătut pentru ungere
- Puțin zahăr pudră pentru presărare



Strudel de mere superb făcut acasă

Preîncălziți cuptorul la 200 de grade.

Tăiați pe răzătoare merele cu Livingston Slice & Dice și stropiți cu sucul de la jumătate de lămâie.

Prăjiți puțin într-o tigaie pesmetul cu unt. Apestecați apoi mărlul dat pe răzătoare, scorțișoara și zahărul. În funcție de preferințe, adăugați în amestec stafidele.

Pregătiți aluatul foietaj așa cum este descris pe ambalaj, întindeți-l și distribuiți uniform amestecul de pesmet și măr în mijlocul aluatului.

Ungeți capetele aluatului cu oul bătut și aduceți-l în sus în forma tipică pentru strudel. Apăsăți apoi puțin și înțepați puțin strudelul cu o furculiță.

Ungeți încă o dată întreg strudelul cu ou.

Coaceți galben auriu pe șina inferioară aprox. 30 de minute în cuptor.

După ce s-a copt, presărați cu pudră de zahăr.

Sfat! A se servi cel mai bine cu o cupă de înghețată de vanilie sau puțină frișcă.

Inserții pentru tăiat: ● ●

Ingrediente: Pentru 4 porții

- 150 g Borlotti uscat (sau fasole)
- 250 g de cartofi
- 150 g de morcovi
- 150 g de praz
- 150 g frunze de țelină
- 250 g de roșii
- 150 g tăiței subțiri
- 1 vârf de Parmezan ras
- 1 vârf desare, piper
- 1 l supă de legume
- 2 buc. de ceapă
- 2 l de apă

Minestrone italian

Lăsați la înmuiat fasolele peste noapte (12 ore) în apă rece. Scurgeți-le apoi într-o sită. Aduceți la punctul de fierbere apă într-o oală de 2 litri. Între timp decojiți ceapa și tăiați-o mărunt. Adăugați fasolele și ceapa în apa care fierbe (nu folosiți apă sărată, deoarece în caz contrar fasolele nu devin moi). Fierbeți totul la foc mic aprox. 40 de minute.

Curățați între timp morcovii și tăiați-i în felii cu Livingston Slice & Dice. Spălați frunzele de țelină, înjumătățiți-le sau tăiați-le sferturi și tăiați-le apoi în bucăți cu Livingston Slice & Dice. Spălați prazul și tăiați-l de asemenea mărunt. Adăugați de asemenea legumele în oală după 40 de minute. Fierbeți totul la foc mic aprox. 10 minute.

Decojiți apoi cartofii și tăiați-i cubulețe cu Livingston Slice & Dice. Curățați roșiile de pieliță, tăiați-le sferturi, îndepărtați baza codiței și semințele și tăiați de asemenea pulpa de roșie în cubulețe mici. Adăugați în oală după 10 minute cartofii, roșiile și tăiței. Abia acum sărați și piperați și adăugați supa de legume. Fierbenți încă o dată la foc mic timp de 12 minute până când tăiței sunt „al dente”. Puneți supa în farfurie și serviți.

Sfat! Presărați supa înainte de servire cu puțin parmezan.



Inserții pentru tăiat: ●

Ingrediente: Pentru 4 porții

- 4 buc. de cartofi, ceroși
- 1 buc. de ceapă
- 1 cățel de usturoi
- 1 buc. legume pentru supă
- 2 Ls de ulei de rapiță
- 1 Lc de măghiran, uscat și strivit
- 1 vârf de chimen măcinat
- 2 Ls făină pentru prăjituri
- 1 l supă de legume
- 150 ml smântână
- Sare și piper negru
- Opțional cubulețe de bacon



Supă de cartori cu crutoane prăjite din bacon

Decojiți cartofii, ceapa, căței de usturoi și verdeța pentru supă și tăiați-le cubulețe cu Livingston Slice & Dice. Încălziți ulei de rapiță într-o oală mare și căliți totul înăuntru. Condimentați cu măghiran, chimen, sare și piper, presărați piper și prăjiți puțin. Turnați supă de legume și smântână și lăsați 20 de minute la fiert pe foc mic. Înainte de mixare, scoateți puțin legume pentru decorarea ulterioară. Faceți piure supă cu mixerul vertical, astfel încât legumele să fie făcute un piure fin. Prăjiți crocant cubulețele de bacon într-o tigaie. Puneți supă într-o farfurie și decorați cu cubulețele de legume și bacon.

Inserții pentru tăiat: ● ● ●

Ingrediente: Pentru 4 porții

- 1 kg de cartofi
- Grăsime pentru prăjit sau ulei
- Sare

Cartofi prăjiți altfel

Spălați, decojiți cartofii și tăiați-i cu Livingston Slice & Dice în forma dorită. Uscați-i cu hârtie de bucătărie.

Încingeți grăsime pentru prăjit sau ulei într-o oală sau într-o friteuză și prăjiți felile de cartofi cca. 5 -10 minute, până când ajung la culoarea dorită.

Scurgeți felile de cartofi pe hârtie de bucătărie și condimentați cu sare.

Serviți cu sosul dorit.

Sfat: Salsa de roșii mexicană

Spălați și uscați roșiile cocktail, decojiți ceapa și tăiați ambele cubulețe cu Livingston Slice & Dice. Decojiți usturoiul, îndepărtați sămburii, tocați totul mărunt și amestecați cu roșiile. Amestecați cu sare, piper, suc de lime și ulei. Tocați și amestecați 1/2 legătură de coriandru, puneți la rece salsa acoperită minim 2 ore.

Pentru servire tocați mare restul de coriandru și presărați deasupra.



Inserții pentru tăiat: ●

Ingrediente: Pentru 4 porții

- ½ kg roșii cocktail
- 2 buc. de ceapă roșie
- 2 căței de usturoi
- 2 buc. de ardei chili