

Sešit Receptü



livington

COPPERLINE
FLIPWICH



Přísady

- 120 g libového mletého hovězího masa
- Náplň podle libosti, např. sýrové kostky, kyselé okurky, cibule



Plněné masové kuličky

Vytvořte z mletého masa kuličku a stačte ji na placičku. Dejte doprostřed kostky sýra, okraje zahněte nahoru a znovu vytvořte kuličku a stlačte ji na placičku. Vložte do předehřáté Livingston Copperline Flipwich, zavřete, víko zajistěte uzávěrem Easy Clip a opékejte po obou stranách 2 až 3 minuty do dosažení požadovaného propečení.



Hotdogy

Vložte do Livingston Copperline Flipwich až 6 hotdogů, uzavřete a opékejte po obou stranách vždy dvě až tři minuty, aby byly hotdogy prohřáté a po obou stranách byly pěkné stopy po grilování.

Přísady

- 2 libovolné krajíce chleba, podle přání poněkud namazané máslem
- 2 rozšlehaná vejce
- 4 polévkové lžičice strouhaného sýru
- 1 polévková lžičice sekané slaniny nebo kousky slaniny



Snídaňový sendvič

Položte krajíc chleba na Livingston Copperline Flipwich, dejte na něj sýr, pomalu přelijte sýr vejcem, přidejte kousky slaniny a nahoru položte druhý krajíc chleba. Zavřete víko Livingston Copperline Flipwich a grilujte po každé straně dvě minuty nebo dokud nebude chleba opečený a sýr rozpuštěný.



Přísady

- 1 přepůlená houska, poněkud vydlabaná, aby se vytvořila kapsa.
- Náplň podle libosti: tuňákový salát, kuřecí maso, tvrdý sýr, tenké plátky jablka, čerstvý sýr, šunka, plátky rajčete, atd.

Sendvič z housky

Naplňte housku požadovanou náplní. Vložte houskový sendvič do Livingston Copperline Flipwich a zavřete víko. Opékejte po obou stranách dvě až tři minuty do dosažení požadovaného propečení.

Pozn.: Pokud je sendvič příliš tlustý, může se stát, že víko nepůjde zavřít. Opatrně obraťte.

Přísady

- 1 pita chléb seříznutý do čtverce, aby jej bylo možné vložit do Livingston Copperline Flipwich

- omáčka na pizzu
- strouhaná mozzarella
- obloha na pizzu podle libosti (např. salám, křupavá slanina, zelenina, atd.)



Pita-pizza

Pita chléb opatrně nařízněte, ale neprořízněte jej úplně. Přiklopte a polijte omáčkou na pizzu.

Naplňte oblohou na pizzu a mozzarellou.

Vložte do Livingston Copperline Flipwich. Zavřete, ale víko nezajišťujte uzávěrem Easy Clip. Opékejte 2 minuty po každé straně, opatrně obračejte.

Přísady

- 2 krajíce bílého chleba mírně potřené olivovým olejem
- požadovaná náplň do panini: klobása, sýr, mozzarella, pečené kuřecí maso, krůtí maso, avokádo, kozí sýr, atd.



Panini

Položte sendvič stranou potřenou olejem dolů, víko pokud možno zajistěte uzávěrem Easy Clip a opékejte po každé straně 2 minuty do hněda.



Přísady

- 2 krajíce chleba
- smetanový sýr

- plátky jahod nebo jahodová marmeláda
- 1 vejce rozšlehané v mléce

Sendvič Ubohý rytíř

Namažte smetanový sýr na chleba a druhou stranu obložte jahodami nebo namažte marmeládou. Sendvič zavřete, ponořte do vejce s mlékem, obě strany potřete a vložte do Livingston Copperline Flipwich.

Zavřete víko a opékejte sendvič po každé straně dvě minuty do zlatova.



Přísady

- 2 vafle (hotový výrobek)
- 1 malé jablko nakrájené na tenké proužky
- skořice

- 1 kávová lžička hnědého cukru
- vanilková zmrzlina podle chuti

Vafle s jablkem a se skořicí se zmrzlinou

Obložte vafle plátky jablka a posypejte skořicí a cukrem. Přiklopte druhou vafli, vložte do Livingston Copperline Flipwich a zavřete.

Opékejte sendvič po každé straně dvě minuty do zlatova.

Podle chuti podávejte s kuličkou zmrzliny.



**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

CZ: +420 228 880 051

ROW: +423 388 18 00

office@mediashop-group.com

www.mediashop.tv