

# Zošit Receptov



livington

**COPPERLINE**  
FLIPWICH



## Prísady

- 120g chudého mletého hovädzieho mäsa
- plnka podľa chuti, napr. kocky syra, kyslé uhorky, cibuľa



## Plnené fašírky

Mleté mäso vyformovať do guľky a roztláčiť. Do stredu položiť kocku syra a okraje zahnúť, opäť vyformovať do guľky a opäť roztláčiť. Vložiť do rozohriatej Livingston Copperline Flipwich, zavrieť, vrchnák zaistiť za pomoci Easy Clip a každú stranu nechať piecť 2 až 3 minúty, kým nie je fašírka hotová podľa vášho gusta.

## Hotdogy

Vložiť do Livingston Copperline Flipwich max. 6 hotdogov, zavrieť a obe strany opekať po 2 až 3 minúty, až kým nie sú hotdogy zohriate a majú pekné stopy od grilu.

## Prísady

- 2 ľubovoľné krajce chleba, potreté trochu masla podľa vašej chuti
- 1 vajce, rozšľahané
- 4 polievkové lyžice nastrúhaného syra
- 1 polievková lyžica nakrájanej slaniny alebo slaninových kúskov



## Prísady

- 1 rozpolený bagel, vybrať trochu striedky, aby sa vytvorila priehlbinka.
- plnka podľa chuti: tuniakový šalát, kuracie mäso, tvrdý syr, jemné plátky jablka, čerstvý syr, šunka, plátky paradajok atď.

## Raňajkový sendvič

Krajce chleba vložiť do Livingston Copperline Flipwich, posypať syrom, syr pomaly preliať rozšľahaným vajčkom, poukladať kúsky slaniny a navrch položiť druhý krajec chleba. Zavrieť vrchnák Livingston Copperline Flipwich a z každej strany grilovať 2 minúty alebo tak dlho, kým nie je chlieb chrumkavý a syr rozpustený.

## Bagelový sendvič

Naplňte bagel želanou plnkou. Vložte bagelový sendvič do Livingston Copperline Flipwich a uzavrite vrchnák. Piecť 2 až 3 minúty z každej strany, kým nie je sendvič hotový podľa vášho gusta.

**Pozn.:** Ak je sendvič príliš hrubý, nie je potrebné vrchnák zatvárať. Otáčať opatrne.

## Prísady

- 1 chlieb pita, obkrojiť do štvorca, aby sa vošiel do Livingston Copperline Flipwich

- omáčka na pizzu
- mozzarella, nastrúhaná
- obklad na pizzu podľa chuti (napr. saláma, chrumkavá slanina, zelenina a pod.)



## Pita-pizza

Chlieb pita opatrne nakrojiť, ale nie celkom prekrojiť. Roztvoriť a naniesť omáčku na pizzu.

Naplniť obkladom na pizzu a mozzarellou.

Vložiť do Livingston Copperline Flipwich. Zavrieť, ale vrchnák nezamykať s Easy Clip. Piecť z každej strany 2 minúty, otáčať opatrne.

## Prísady

- 2 krajce bieleho chleba, jemne potrieť olivovým olejom
- ľubovoľná plnka na panini: klobása, syr, mozzarella, pečená kuracina, morčacina, avokádo, kozí syr a pod.



## Panini

Sendvič položiť nadol naolejovanou stranou, vrchnák uzavrieť s Easy Clip a z každej strany piecť 2 minúty, kým nie je hnedý.



## Prísady

- 2 plátky chleba
- smotanový nátierkový syr
- plátky jahôd alebo marmeláda
- 1 vajce – rozšľahať s mliekom

## Chudobný rytiersky sendvič

Smotanový nátierkový syr na chlieb, druhý krajec obložiť jahodami príp. potrieť marmeládou. Sendvič zavrieť, ponoriť z oboch strán do vajčково-mliečnej zmesi, a vložiť do Livingston Copperline Flipwich. Zavrieť vrchnák a z každej strany piecť 2 minúty, kým nie je sendvič pekne opečený.



## Prísady

- 2 vafle (polotovár)
- 1 malé jablko – nakrájať na jemné plátky
- škoricu
- 1 čajová lyžička hnedého cukru
- vanilková zmrzlina, podľa chuti

## Jablko škoricové vafle so zmrzlinou

Vafle obložiť plátkami jablka a posypať škoricou a cukrom. Druhú vafle položiť navrch, vložiť do predhriatej Livingston Copperline Flipwich a uzavrieť. Piecť z každej strany 2 minúty, kým nie je sendvič pekne hnedý. Podávať podľa chuti s kopečkom 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

**SK: +421 2 33 456 362**

**ROW: +423 388 18 00**

**office@mediashop-group.com**

**www.mediashop.tv**