

## NÁVOD NA POUŽITÍ A ÚDRŽBU: STROJEK NA NUDLE IMPERIA

**Výrobek:** Strojek na nudle a těstoviny, Imperia

**Kód výrobku:** 227703500

**Výrobce:** Imperia

Se strojkem Imperia si můžete připravit sami doma čerstvé nudle. Značka Imperia pochází z Itálie, kde má dlouhou tradici v přípravě vynikajících čerstvých domácích nudlí pro celou rodinu. Výroba domácích nudlí je zábava a můžete při tom použít svou fantazii.

Strojek Imperia lze využít na výrobu šesti různě širokých těstovin a dvou druhů Tagliatelle a Fettucine.

### **Příprava strojku**

Strojek upevněte pomocí speciálních svěrek na stůl a nasadte kliku do otvoru válce. Pokud strojek používáte poprvé, měli byste jej vytřít suchým hadříkem, abyste odstranili případné nečistoty.

### **Příprava těsta**

Množství pro asi 6 osob, přísady: 500 g mouky z měkké pšenice a 5 vajec (vejce lze také nahradit sklenicí vody). Pro přípravu těsta „al dente“ je třeba smíchat 250 g mouky z měkké pšenice s 250 g mouky z tvrdé pšenice. Nesolte!

Dejte mouku do mísy a doprostřed vylijte vejce. Pomocí vidličky vejce důkladně promíchejte s moukou. Takto získané těsto nyní dobře prohnětejte rukama, až vznikne homogenní hmota.

Je-li těsto příliš suché, je třeba přimíchat trochu vody, pokud je však příliš měkké, můžete je zahustit trochou mouky.

Dobré těsto by se nemělo rozhodně lepit na ruce.

Nyní vyndejte těsto z mísy a položte je na lehce pomoučený vál.

Potom těsto nakrájejte na malé kousky.

Tip: Nepoužívejte vejce přímo z chladničky.

### **Barevné nudle**

- **Zelené:** Špenátové nudle. Uvařte špenát, tak aby z něj byla dobře vypadající kaše (500 g mouky a 250 g špenátu).
- **Červené:** Rajčatové nudle. Povařte krátce rajčatový protlak, osolte a opepřete, na 100 g protlaku přidejte vždy lžici mouky. Obdobně můžeme využít i u přípravy jiných omáček – jako například s kakaem, šafránem, červenou řepou apod. Vezměte v úvahu, že u některých je potřeba přidat více mouky než u rajčatové omáčky.

# Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.**

**Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



**Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:**

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne\*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

*\*) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!