



Sada skleněných zapékacích forem



Informace o výrobku a recept

Důležité pokyny

- Tyto skleněné zapékací formy odolávají teplotám od -40 °C do +300 °C. Hodí se na pečení a ohřívání pokrmů a jsou vhodné pro používání v troubě a v mikrovlnné troubě.
- Skleněné zapékací formy používejte během zahřívání vždy bez vík. Než budete skleněné zapékací formy zakrývat víkem, nechte je a pokrmy vychladnout.
Víka odolávají teplotám od -20 °C do +80 °C.
- Skleněné zapékací formy nestavte do otevřeného ohně, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.
- Když budete ve skleněných zapékacích formách ohřívát nebo vařit potraviny, dotýkejte se jich pouze v kuchyňských rukavicích apod. Hrozí nebezpečí popálení!
- Když budete chtít skleněné zapékací formy vyjmát z trouby, vyjmějte je společně jako celek, zároveň s plechem na pečení nebo roštem, na kterém stojí. Zabráňte tak tomu, aby Vám skleněné zapékací formy případně vyklouzly z rukou.
- Skleněné zapékací formy jsou vhodné k používání v mrazicích přístrojích. Ve skleněných zapékacích formách ale nezmrazujte tekutiny. Jejich rozpínáním by mohly formy prasknout.
- Skleněné zapékací formy chraňte před silnými nárazy.

- Skleněné zapékačí formy se nesmí prudce zchlazovat, protože jinak by mohlo prasknout sklo. Hrozí nebezpečí poranění!
- Horké skleněné zapékačí formy nikdy nestavte na studený, mokrý nebo choulostivý podklad (např. kamennou pracovní desku). V případě potřeby položte pod formu dřevěné prkénko nebo podobný předmět.
- Zmrazené potraviny dávejte do formy až tehdy, když budou úplně rozmrazené.
- Pokud sklo vykazuje poškození jako jsou trhliny nebo odlučená místa, nesmí se výrobek dále používat, protože by se mohl rozbít úplně.
- Skleněné zapékačí formy umyjte před prvním použitím a po každém dalším použití horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. K čištění nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani tvrdé kartáče nebo abrazivní houbičky. Následně formy dobře utřete. Skleněné zapékačí formy jsou vhodné také do myčky. Víka neumisťujte přímo nad topné tyče myčky.
- Při přenášení pokrmů v těchto skleněných zapékačích formách nasadte na ně víko. Formy držte zpříma, protože jinak nelze vyloučit, že tekutina nevyteče.

Lasagne con pesto **(Lasagne s bazalkovým pestem)**

Pro 4 osoby | skleněná zapékačí forma 1,7 l

čas na přípravu: cca 45 minut

odpočívání (těsta): cca 1 hodina

pečení: cca 20 minut

Každá porce obsahuje přibližně 805 kcal

Přísady

Na přípravu nudlových plátů budeme potřebovat:

125 g mouky z tvrdé pšenice (jako náhradu můžeme použít normální pšeničnou mouku)

1 vajíčko

1,5 lžíce olivového oleje

Na náplň budeme potřebovat:

1 stroužek česneku

40 g piniových oříšků

1 lžíce másla

2 kulaté mozzarely (každá 125 g)

1 lžíce mouky

150 g bazalkového pesta (hotový výrobek ve sklenici)

200 ml mléka

30 g čerstvě nastrouhaného parmezánu

sůl | pepř čerstvě namleté v mlýnku

Příprava

1. K přípravě nudlových plátů dáme do mísy mouku. Do středu vytlačíme důlek a dáme do něj vejce a olivový olej.
2. Vše vypracujeme rukama na hladké elastické těsto (alternativně vidličkou a potom pomocí hnětacích háků ručního mixéru). Přitom podle potřeby přidáme ještě 1 lžici ledové vody nebo mouky. Nudlové těsto už by nemělo lepit.
3. Těsto v míse přikryjeme a necháme odpočívat po dobu jedné hodiny v ledniče.
4. Potom těsto rozdělíme na 4 stejně velké porce a z každé porce "vyválcujeme" ve strojku na těstoviny pruh těsta do stupně 5.
5. Pruhy těsta nakrájíme na pláty, které se dobře vejdou do zapékačské formy (s objemem přibližně 1,7 l).

6. Oloupeme česnek a silně jej rozmáčkne pomocí paličky hmoždíře nebo ploché strany velkého nože.
7. Máslo rozpustíme v rendlíku a necháme ho mírně zhnědnout na středním ohni.
8. Přidáme mouku a silně promícháme pomocí šlehací metly.
9. Potom za stálého míchání přimícháme postupně mléko.
10. Přidáme česnek a vše necháme vzkypět.
Měla by vzniknout hustá bešamelová omáčka.
11. Rendlík sejmem ze sporáku, omáčku osolíme a opepříme a odstraníme česnek.
12. Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev).
13. Piniové oříšky na sucho opražíme v pánvičce do zlatova.
14. Mozzarellu natrháme prsty na kousičky.
15. Do zapékací formy poklademe vrstvy omáčky, plátů těstovin, piniových oříšků, mozzarely, pesta a parmezánu tak, aby bylo vše rovnoměrně rozdělené. Přitom začneme bešamelovou omáčkou a jedním těstovinovým plátem a skončíme bešamelovou omáčkou, parmezánem a piniovými oříšky.
16. Pečeme v troubě (uprostřed) po dobu přibližně 20 minut.

Recept: Povolené právo tisku pro Tchibo GmbH

© 2020 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Všechna práva vyhrazena

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.cz

Číslo výrobku: 604 256