



Manual
de utilizare

STORCĂTOR LEGUME-FRUCTE

JE 8010



STORCĂTOR LEGUME FRUCTE

CUPRINS

2	-----	Felicitări
4	-----	Catler pune siguranța pe primul plan
5	-----	Familiarizați-vă cu storcătorul dvs. JE 8010
7	-----	Asamblarea storcătorului dvs. JE 8010
11	-----	Utilizarea storcătorului dvs. JE 8010
13	-----	Demontarea storcătorului dvs. JE 8010
17	-----	Curățarea
19	-----	Ghid depanare
20	-----	Sugestii pentru prepararea sucului
R1	-----	Rețete

Felicitări

pentru achiziționarea Storcătorului dvs. de Fructe JE 8010



Începând cu motorul puternic și ultra-silențios produs după cele mai înalte standarde de performanță și terminând cu carcasa matrițată storcătorul dvs. JE 8010 reprezintă combinația perfectă de funcționalitate, fiabilitate și stil absolut.

În redactarea acestui ghid de utilizare scopul nostru a fost acela de a vă oferi un punct de plecare pentru a explora bogata arie de aplicare a storcătorului dvs. recent achiziționat. De la rețetele pentru prepararea sucurilor de fructe și legume pline de sănătate și prospețime și până la secțiunile referitoare la curățare și mentenanță, sperăm ca fiecare pagină să vină în sprijinul inițiativei dvs. de a aduce un plus de sănătate și delectare în viața dvs.

Dorim cu această ocazie să vă mulțumim, să vă felicităm și să vă spunem că ...



PENTRU CATLER SIGURANȚA ESTE PE PRIMUL PLAN

La Catler acordăm o atenție specială siguranței. Proiectăm și producem bunuri de consum având în vedere siguranța dvs. înainte de toate.

În plus vă solicităm să acordați o atenție sporită utilizării aparatelor electrice și următoarelor măsuri preventive:

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE ÎN UTILIZAREA STORCĂTORULUI DE FRUCTE PROFESIONAL JE 8010 JUICER PROFESSIONAL ȘI A ALTOR DISPOZITIVE ELECTRICE

- Acest dispozitiv nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu abilități motorii, senzoriale sau mentale reduse, de persoane care nu au experiența și cunoștințele necesare utilizării aparatelor electrice cu excepția cazului în care li s-a făcut un instructaj corespunzător sau sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța acestora.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor și nu le permiteți acestora să se joace cu el.
- Nu împingeți cu mâna alimentele în aparat. Folosiți accesoriul presare dedicat.
- Nu atingeți lama și dinții ascuțiți din centrul sitei rotative de extracție.
- Nu atingeți lama ascuțită prin tubul de alimentare.
- Asigurați-vă întotdeauna că Storcătorul JE 8010 este corect și complet asamblat înainte de a-l conecta la priză. Aparatul nu va porni dacă este asamblat incorect chiar dacă îl comutați în poziția ON.
- Pentru utilizare poziționați aparatul pe o suprafață plană și uscată.
- După utilizare opriți aparatul comutând butonul în poziția OFF și scoateți-l din priză dacă nu mai utilizați aparatul, acesta rămâne nesupravegheat, înainte de a-l curăța, muta, dezasambla, asambla sau depozita.
- Nu introduceți în aparat legume/ fructe cu sâmburi lemnoși. Îndepărtați-i în prealabil.
- Inspectați în mod regulat cablul de alimentare, sita rotativă și aparatul în sine pentru a identifica din timp orice defect. Dacă identificați vreun defect nu mai utilizați aparatul și returnați-l la cel mai apropiat Centru de Service Catler pentru constatare, în locuire sau reparație.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile de utilizare înainte de punerea în funcțiune și păstrați manualul de utilizare pentru a-l consulta ulterior la nevoie.
- Nu permiteți cablului de alimentare sau corpului motor să vină în contact cu apa sau orice alte lichide. Nu spălați cablul de alimentare sau corpul motor sub jet de apă.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când funcționează.
- Nu utilizați storcătorul mai mult de un minut atunci când stoarceți succesiv fructe/ legume tari și este necesar să aplicați o forță mai mare de presare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste margineamesei, să vină în contact cu suprafețe încinse sau să se înnoade.
- Nu puneți aparatul pe sau în apropierea aragazului sau a plitei electrice sau a oricăror surse de căldură.
- Orice operație de mentenanță exceptând curățarea este recomandabil să fie făcută de către un Centru de Service autorizat Catler.
- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost conceput. Nu îl utilizați în aer liber, în vehicule aflate în mișcare sau în bărci.
- Se recomandă să conectați aparatele electrice la o rețea electrică cu dispozitiv de curent rezidual cu rezistență la suprasarcină de cel mult 30 mA. Consultați electricianul pentru mai multe detalii.
- Urmați îndeaproape instrucțiunile de curățare și îngrijire.

AVERTIZARE:

TUB DE ALIMENTARE SUPER LARG. NU ÎMPINGEȚI ALIMENTELE CU MÂNA SAU ALTE OBIECTE STRĂINE. FOLOȘIȚI ÎNTOTDEAUNA ACCESORIUL PRESARE FURNIZAT

FAMILIARIZAȚI-VĂ CU STORCĂTORUL DVS. JE 8010

Tub alimentare patentat*super larg. Încap prin el mere întregi, morcovi, roșii și portocale curățate de coajă. Facilitează și accelerează stoarcerea legumelor și a fructelor

Braț blocare
– Storcătorul nu va porni fără capac și fără brațul de blocare a capacului în poziția închis

Recipient de mari dimensiuni pentru pulpă cu mâner atașat
(compatibil mașina de spălat vase)

Control electronic al vitezei cu două trepte
Treapta Low pentru stoarcerea fructelor moi cu concentrație mare de apă ca de exemplu pepene verde. Treapta High pentru fructe și legume tari

Buton "OFF"

Buton protecție supraîncălzire
(nereprezentat în imagine)

Accesoriu presare
pentru a împinge în tubul de alimentare patentat fructe și legume întregi.

Capac storcător
(compatibil mașina de spălat vase)

Sită rotativă micro-plasă oțel
(compatibilă mașina de spălat vase)

Cană suc capacitate 1 litru cu mâner integrat pentru utilizare stânga - dreapta
(compatibilă mașina de spălat vase)

Motor de înaltă performanță

Cablu
se înfășoară în jurul picioarelor aparatului și se fixează în poziție sub bază
(nereprezentat în imagine)



* În curs de patentare.

Separator de spumă inclus
Dacă doriți puteți separa spuma de suc la
turnarea în pahar cu separatorul de spumă

Cană suc capacitate 1 litru
(compatibilă mașina de spălat vase



Capac cană suc

Puteți pune capacul chiar și atunci când storcătorul
funcționează pentru a preveni ca stropi de lichid să
sară din cană. Montați capacul pe cană atunci când
puneți sucul la frigider.

NOTĂ:

Dacă doriți ca spuma și sucul să se combine,
dați jos capacul înainte de stoarcere.

ASAMBLAREA STORCĂTORULUI DVS. JE 8010



PASUL 1.
Puneți Colectorul de suc pe Corpul motor.



PASUL 2.
Aliniați săgețile de pe Sita rotativă cu săgețile marcate pe cupla corpului motor și împingeți în jos până auziți un click. Asigurați-vă că Sita rotativă este fixată bine în Colectorul de suc și cuplată la corpul motor.



PASUL 3.
Puneți Capacul storcătorului deasupra Sitei rotative și poziționați-l pe aceasta.



PASUL 4.

Ridicați Brațul de blocare și fixați-l în cele două canturi aflate de fiecare parte a Capacului storcătorului. Brațul de blocare trebuie să fie acum în poziție verticală și fixat deasupra Capacului storcătorului.



PASUL 5.

Introduceți Accesorul presare în Tubul alimentare potrivit canelura din acesta cu mica protruziune de pe interiorul marginii Tubului de alimentare.



PASUL 5.1.

Introduceți complet Accesorul presare în Tubul alimentare.



PASUL 6.

Montați Recipientul pentru pulpă la locul acestuia înclinându-l ușor.

Sugestie:

Pentru a facilita curățarea vă sugerăm să puneți în acesta o pungă de plastic pentru a capta pulpa și resturile.



PASUL 7

Puneți Cana suc la gura de evacuare suc a Colectorului suc cu mânerul în partea dreaptă. Capacul poate fi pus pentru a evita ca aparatul să stropască.

NOTĂ:

Pentru colectarea sucului puteți utiliza și un pahar.



Utilizarea

UTILIZAREA STORCĂTORULUI DVS. JE 8010

PASUL 1.

Spălați legumele și fructele pe care intenționați să le stoarceți.

NOTĂ:

În majoritatea cazurilor nu este necesar să tăiați fructele și legumele în bucăți mai mici (mere, morcovi, castraveți) întrucât acestea vor încăpea întregi în tubul de alimentare. Când stoarceți morcovi introduceți-i la urmă cu vârful în jos.

PASUL 2.

Asigurați-vă că storcătorul este corect asamblat și că Sita rotativă este curată înainte de fiecare utilizare (consultați secțiunea despre curățare la paginile 17-18). Înainte de a porni aparatul puneți Cana colectoare suc sau un pahar la gura storcătorului.

PASUL 3.

Conectați ștecărul la priza de 230/240 V și comutați butonul în poziția ON. Selectați treapta de viteză dorită acționând comutatorul în sus pentru treapta Low sau în jos pentru treapta High în funcție de tipul de fructe/legume pe care doriți să le stoarceți. Aparatul va porni automat. Folosiți tabelul alăturat ca ghid orientativ pentru stoarcerea diferitelor legume sau fructe.

PASUL 4.

Odată motorul pornit introduceți legumele sau fructele în Tubul alimentare. Cu ajutorul Accesoriului presare ghidați încet legumele sau fructele în Sita rotativă. Pentru a obține cantitatea maximă de suc împingeți întotdeauna fructele/legumele lent în aparat.

PASUL 5.

Sucul va curge în Cana suc iar pulpa și resturile acumulate se vor colecta în Recipientul pulpă.

AVERTIZARE:

NU ÎMPINGEȚI CU MÂNA ALIMENTELE ÎN TUBUL ALIMENTARE. FOLOȘIȚI ÎNTOTDEAUNA ACCESORIUL FURNIZAT. NU INTRODUCEȚI MÂNA ÎN TUBUL ALIMENTARE PENTRU A-L CURĂȚA.

TABEL SELECTARE TREAPTĂ VITEZĂ	
AFINE	LOW
ANANAS	HIGH
BROCOLI	LOW
CAISE	LOW
CASTRAVEȚI	LOW
CONOPIDĂ	LOW
FENEL	HIGH
KIWI	LOW
MANGO	LOW
MERE	HIGH
MORCOVI	HIGH
NECTARINE (FĂRĂ SÂMBURE)	LOW
PEPENE GALBEN	LOW
PEPENE VERDE	LOW
PERE	HIGH PENTRU TARI SAU LOW PENTRU MOI
PIERSICI (FĂRĂ SÂMBURE)	LOW
PORTOCAL (FĂRĂ COAJĂ)	HIGH SAU LOW
PRUNE (FĂRĂ SÂMBURE)	LOW
SFECLĂ	HIGH
STRUGURI FĂRĂ SÂMBURI	LOW
ȚELINĂ	HIGH
TOMATE	LOW
VARZĂ DE BRUSSEL	HIGH
VARZĂ	LOW
ZMEURĂ	LOW

NOTĂ:

Recipientul colectare pulpă poate fi golit după ce ați oprit storcătorul comutând butonul în poziția "OFF". Scoateți cu grijă recipientul, goliți-l, înlocuiți pungă, montați-l la loc după care puteți continua stoarcerea.

Nu lăsați recipientul colectare pulpă să se umple până la refuz. Acest fapt poate împiedica aparatul să funcționeze corect sau îl poate avaria.



Sugestie:

Pentru a facilita curățarea vă sugerăm să puneți în acesta o pungă de plastic pentru a capta pulpa și resturile.

BUTONUL PROTECȚIE SUPRAÎNCĂLZIRE

Storcătorul Catler JE 8010 este echipat cu un dispozitiv de siguranță la supraîncălzirea care poate interveni atunci când stoarceți cantități excesive de legume/fructe. În acest caz Storcătorul dvs. va activa dispozitivul de protecție care va întrerupe automat funcționarea motorului.

Dacă acest fapt survine este necesar să comutați butonul storcătorului în poziția OFF și să îl lăsați să se răcească. Apoi apăsați butonul protecție supraîncălzire aflat sub corpul motor. Dispozitivul de siguranță se va reseta iar storcătorul dvs. va fi din nou gata de utilizare.



DEMONTAREA STORCĂTORULUI DVS.



PASUL 1.
Apăsați butonul "OFF" de pe Storcătorul dvs. JE 8010 Professional după care deconectați-l de la priză.



PASUL 2.
Scoateți recipientul pulpă ținând de mâner și trăgând de baza acestuia spre dvs.



PASUL 3.
Apucați cu ambele mâini Brațul de blocare de fiecare margine stânga-dreapta și trageți spre dvs. peste canturile de fixare aflate în lateral.



PASUL 4.
Lăsați în jos Brațul de blocare.



PASUL 5.
Ridicați capacul storcătorului de pe aparat.



PASUL 6.
Pentru a detașa Sita rotativă, țineți de marginea storcătorului și rotiți Colectorul de suc de gura de evacuare suc.



PASUL 7.
Ridicați complet de pe corpul motor
Captatorul de suc cu Sita rotativă încă
atașată.



PASUL 8.
Pentru a detașa Sita rotativă, întoarceți
Captatorul de suc cu susul în jos și scoateți
cu atenție Sita rotativă. (Se recomandă să
faceți acest lucru deasupra chiuvetei.)



ATENȚIE:
LAMĂ ȘI DINȚI DE TĂIERE
ULTRA-ASCUȚIȚI ÎNTĂRIȚI CU
TITAN

AVERTIZARE:
SITA ROTATIVĂ DE OȚEL ESTE ECHIPATĂ
CU UN DISC DE TĂIERE ÎNTĂRIT CU TITAN
CU LAME ȘI DINȚI SUPER ASCUȚIȚI. NU
ATINGEȚI DINȚII ȘI LAMA ATUNCI CÂND
MANEVRAȚI SITA ROTATIVĂ.

Curățarea

ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

- Înainte de a curăța, demonta, asambla sau depozita aparatul asigurați-vă întotdeauna că storcătorul este oprit de la butonul OFF și scos din priză.
- Urmăriți aceste instrucțiuni pentru a curăța toate componentele aparatului care vin în contact cu alimentele în timpul utilizării.
- Pentru a vă facilita curățarea imediat după fiecare utilizare clătiți părțile detașabile sub jet de apă pentru a îndepărta pulpa rămasă pe ele. Lăsați-le să se usuce.
- După demontarea storcătorului (consultați paginile 13-15) toate părțile detașabile pot fi spălate cu detergent de vase în apă fierbinte.
- Următoarele componente pot fi spălate la mașina de spălat vase (numai pe raftul de sus): Capacul storcătorului, Captatorul suc, Recipientul captare pulpă, Sita rotativă și Cana suc.
- Ștergeți Corpul motor cu o lavetă umedă.



- Pentru a obține rezultate optime de fiecare dată asigurați-vă întotdeauna că Sita rotativă este curățată adecvat folosind peria de nailon livrată. Cu ajutorul periei curățați Sita rotativă din interior sub jet de apă. Pentru a vă asigura că ochiurile sitei nu sunt obturate, orientați Sita spre o sursă de lumină. Dacă ochiurile acesteia sunt blocate lăsați-o la muiat într-o soluție de apă fierbinte și 10% suc de lămâie pentru a elibera orificiile obturate. Alternativ spălați Sita rotativă în mașina de spălat vase.
- Nu utilizați înălțător pentru a curăța Sita rotativă.
- Mânuiți cu atenție Sita rotativă întrucât aceasta poate fi ușor avariată.
- Plasticul se poate păta de la suc de fructe și legumelor intens colorate. Pentru a preveni acest fapt spălați părțile detașabile imediat după utilizare.
- În cazul în care totuși plasticul se pătează lăsați-le la muiat într-o soluție de apă cu 10% suc de lămâie sau curățați-le cu un agent de curățare non-abraziv.

AVERTIZARE:

CENTRUL SITEI ROTATIVE ȘI TUBUL ALIMENTARE SUNT PREVĂZUTE CU UN DISC DE TĂIERE ÎNTĂRIT CU TITAN CARE ARE LAME ȘI DINȚI DE TĂIERE SUPER ASCUȚIȚI PENTRU A PROCESA FRUCTELE ȘI LEGUMELE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII. NU ATINGEȚI DINȚII SAU LAMELE ATUNCI CÂND MÂNUIȚI ȘITA ROTATIVĂ SAU TUBUL ALIMENTARE.

NOTĂ:

Pentru a facilita curățarea lăsați Sita rotativă în apă fierbinte cu detergent vase pentru aproximativ 10 minute imediat după stoarcerea legumelor/fructelor

Dacă pulpa se usucă pe sită va obtura porii fini ai sitei și în consecință randamentul storcătorului va fi redus. Pentru a vă veni în ajutor, o perie de nailon este inclusă în pachetul de livrare la storcătorului dvs.



Sugestie:

Pentru a facilita curățarea vă sugerăm să puneți în recipient o pungă de plastic pentru a capta pulpa și resturile. După utilizare scoateți punga din recipient și aruncați-o la coș. (Consultați pagina R 16 pentru "Idei de utilizare a pulpei".)

GHID DEPANARE

PROBLEMĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Aparatul nu pornește atunci când butonul "ON" este apăsat	Este posibil ca brațul de siguranță să nu fie fixat bine în poziția verticală de operare cu ambele laturi ale acestuia fixate în canturile laterale ale capacului storcătorului (consultați imaginea de la pagina 8, pasul 4).
Viteza motorului pare să scadă în intensitate în timpul funcționării.	Pulpa se poate acumula sub capac dacă împingeți prea repede alimentele în aparat. Încercați să dați prin aparat alimentele mai lent presându-le mai încet în tubul de alimentare (consultați pagina 11, pasul 4). Curățați Captatorul de suc, Sita rotativă și capacul storcătorului. Selectați treapta de viteză HIGH în loc de LOW.
Acumulare excesivă de pulpă în Sita rotativă	Opriți aparatul. Demontați capacul storcătorului (consultați paginile 13-15, pașii 1 - 8), îndepărtați excesul de pulpă. Montați la loc capacul (consultați paginile 7-9, pașii 1 - 7) și reluați procesul de stoarcere. Încercați să alternați fructele/legumele moi cu acelea tari.
Cantitate prea mare de suc rămasă în pulpă și reducerea cantitativă a acestuia	Încercați un ritm de stoarcere mai lent. Scoateți Sita rotativă (consultați paginile 13-15, pașii 1 - 8) și curățați integral porii sitei cu o perie fină. Clătiți Sita rotativă sub apă fierbinte. Dacă ochiurile acesteia sunt blocate lăsați-o la muiaj într-o soluție de apă fierbinte și 10% suc de lămâie pentru a elibera orificiile obturate. Aceasta va îndepărta acumulările de fibre vegetale care ar putea afecta negativ scurgerea sucului din sită.
Sucul se scurge printre marginea Capacului storcătorului și Sita	Încercați un ritm de stoarcere mai lent presând alimentele mai încet (consultați pagina 11, pasul 4). Fructele și legumele cu un conținut ridicat de apă (tomatele și pepenele verde) trebuie procesate pe treapta de viteză LOW.
Sucul sare din gura de scurgere a Captatorului suc	Încercați un ritm de stoarcere mai lent presând alimentele mai încet (consultați pagina 11, pasul 4).
Motorul nu pornește	Verificați Butonul de protecție suprasarcină de sub Corpul motor și asigurați-vă că dispozitivul de siguranță nu a fost activat în mod automat.

SUGESTII PENTRU PREPARAREA SUCURILOR NATURALE

LUCRURI PE CARE NU LE ȘTIAȚI DESPRE SUC

Atunci când preparăm o băutură în general se pune accent pe aromă, textură și gust. Dacă reușiți să adăugați și beneficiile asupra sănătății în băutura dvs. atunci veți ști că ați făcut cu adevărat o alegere bună.

95% din conținutul nutritiv din fructe și legume se găsește în suc. Acesta reprezintă o componentă importantă a unei diete echilibrate. Sucurile proaspete din fructe și legume reprezintă o sursă de minerale și vitamine. Ele sunt ușor de preparat, sunt rapid absorbite în fluxul sanguin reprezentând modul cel mai rapid prin care corpul poate digera nutrienții.

Atunci când vă preparați singuri suc, aveți controlul deplin asupra ingredientelor alese și puteți influența gustul acestuia prin adăugarea de zahăr, sare sau alte arome.

Se recomandă să consumați sucurile naturale imediat după preparare pentru a evita pierderea conținutului lor de nutritiv.

ACHIZIȚIONAREA ȘI PĂSTRAREA FRUCTELOR ȘI LEGUMELOR

- Spălați întotdeauna fructele și legumele înainte de a le da prin storcător.
- Folosiți numai fructe și legume proaspete.
- Pentru a economisi bani și obține un produs proaspăt cumpărați fructe și legume de sezon.
- Spălați fructele și legumele înainte de a depozita pentru a le avea gata de dat prin storcător.
- Majoritatea fructelor și legumele tari se pot păstra la temperatura camerei. Acelea mai delicate și perisabile (precum roșiile, fructele de pădure, verdețurile, țelina, castraveții și ierburile aromatice) ar trebui păstrate la frigider până le consumați

PREGĂTIREA FRUCTELOR ȘI LEGUMELOR

- Curățați întotdeauna de coajă fructele cu coaja tare sau necomestibilă (de ex. mango, guava, pepeni sau ananas.
- Citricele pot fi date prin storcătorul JE 8010 dacă le curățați în prealabil.
- Îndepărtați sămburii înainte de a introduce în aparat fructe precum nectarine, piersici, mango, caise, prune și cireșe.
- O cantitate mică de suc de lămâie poate fi adăugată în suc pentru a preveni sau întârzia oxidarea.

SUGESTIE:

Cu ajutorul storcătorului dvs. JE 8010 Professional puteți prepara un suc de portocale învigorant și spumos. Tot ce trebuie să faceți este să curățați portocalele și să le introduceți în aparat. (Pentru cele mai bune rezultate lăsați portocalele de frigider înainte de a le stoarce.)

METODA ADECVATĂ

Atunci când stoarceți legume și fructe cu texturi diferite introduceți în aparat mai întâi pe acelea mai moi alegând treapta Low. Introduceți ulterior legumele și fructele mai tari și alegeți treapta High.

Dacă stoarceți verdețuri, varză de Bruxelles, spanac, muguri etc. este recomandat să le faceți ghem înainte de a le introduce sau să le dați la mijlocul unui ciclu de stoarcere de legume moi pe viteză Low pentru a obține cele mai bune rezultate.

NOTĂ:

Dacă stoarceți numai verdețuri, veți obține o cantitate mai scăzută de suc din cauza principiului de stoarcere centrifugală. Este recomandat să le stoarceți în combinație cu alte legume/fructe.

Cantitatea de suc rezultată din fructe și legume poate varia chiar și în cadrul aceleiași grupe, de ex. un kilogram de roșii poate produce mai mult suc decât un kilogram de roșii din alt soi. Din moment ce rețetele pentru prepararea sucurilor nu sunt exacte, exactitatea cantităților nu este importantă la obținerea unui preparat de succes.

NOTĂ:

Pentru a obține cantitatea maximă de suc împingeți ușor în jos Accesoriul presare.

OBȚINEREA COMBINAȚIEI CORECTE

Este ușor să obțineți o combinație bună. În cazul în care v-ați preparat singuri sucul de legume și fructe, știți ce ușor este să creați noi combinații. Gust, culoare, textură - alegeți-le pe acelea care vă plac și nu veți da greș. Gândiți-vă la ce arome și mâncăruri preferați - ar merge împreună sau nu. Anumite arome mai tari pot masca gusturile mai subtile ale altora. Un principiu bun de urmat este acela de a combina ingrediente cu pulpă tare bogate în amidon cu acelea zemoase.

CE PUTEM FACE CU PULPA

Pulpa care rămâne în urma stoarcerii legumelor și fructelor este formată în special din celuloză și fibre care asemenea sucului conține nutrienți vitali pentru dieta dvs. zilnică și care poate fi folosită în mai multe moduri. Totuși ca și sucul este necesar să o folosiți în aceeași zi pentru a evita pierderea vitaminelor.

Pulpa este folosită în mod obișnuit la a da consistență chiftelelor, a îngroșa budincile sau în cazul pulpei rămasă de la stoarcerea fructelor la prepararea deserturilor (puneți-o într-un bol, adăugați deasupra un strat de beze și dați-o la cuptor pentru un desert simplu)

Pe lângă utilizarea ei în alimentație, pulpa poate fi folosită în grădină la prepararea compostului.

NOTĂ:

Atunci când folosiți pulpa ca ingredient în alte rețete scoateți în prealabil bucățile mai mari de legume și fructe.

Nivelul de zgomot produs de acest aparat este de 86dB (A).

Casarea echipamentelor electrice și electronice



Simbolul reprezentat pe produs, accesorii sau ambalaj vă indică faptul că produsul dvs. nu trebuie tratat ca gunoi menajer. Vă rugăm duceți produsul la centrul de colectare deșeuri electronice sau electrocasnice din aria dvs. În țările Uniunii Europene și alte țări europene există canale diferite de colectare a aparatelor fie electrice fie electronice. Casarea corectă a acestui produs va ajuta la economisirea unor valoroase resurse naturale și va preveni impactul potențial negativ asupra mediului și a sănătății umane cauzat de casarea improprie a deșeurilor electrice și electrocasnice. Reciclarea materialelor va aduce o contribuție importantă la conservarea resurselor naturale. Prin urmare vă rugăm nu aruncați echipamentele electrocasnice și electronice împreună cu gunoiul menajer. Vă rugăm apelați la autoritățile locale pentru a afla locația celui mai apropiat centru de casare sau pentru alte detalii.

Rețete

REȚETE - CUPRINS

R3	APERITIVE ENERGIZANTE
R7	APERITIVE VITAMINIZANTE
R9	PREPARATE PRÂNZ
R11	SUCURI RECI
R13	COCKTAILURI ALCOOLICE
R16	PREPARATE FIBRE

APERITIVE ENERGIZANTE

SUC DE MERE, MORCOVI ȘI APIO

Pentru aproximativ 2 cani

Puteți varia cantitatea de morcovi sau mere pentru a face sucul mai dulce sau savuros după gust:

4 mere mici Granny Smith

3 morcovi medii, curățați

4 tulpini apio

1. Dați prin storcător merele, morcovii și tulpinile de apio.

Amestecați bine și serviți imediat.

SUC DE ROȘII, MORCOVI, APIO ȘI LĂMÂIE VERDE

Pentru aproximativ 3 cani

2 roșii medii

1 morcov mare, curățat

2 tulpini apio, curățate

1 lămâie verde, curățată

1. Dați prin storcător roșiile, morcovul, tulpinile de apio și lămâia verde.

Serviți imediat.

CASUC DE MORCOVI, SFECLĂ ȘI PORTOCAL

Pentru aproximativ 2 cani

2 morcovi medii, curățați

3 sfeclă medii, curățate

4 portocale, curățate

1. Dați prin storcător morcovii, sfecla și portocalele.

Serviți imediat.

**SUC DE MĂR, PIERICI ȘI
GRAPEFRUIT**

Pentru aproximativ 2 ½ cani

**1 măr mic Delicious
2 piersici mari, tăiate pe jumătate și
curățate de sâmburi
2 grapefruit, curățate**

1. Dați prin storcător mărul, piersicile și
grapefruitul.
Serviți imediat.

SUC DE ANANAS, PIERICI ȘI PERE

Pentru aproximativ 3 cani

**½ ananas mic, curățat de coajă și
tăiat pe jumătate
2 piersici, tăiate pe jumătate și
curățate de sâmburi
2 pere mici coapte curățate de coajă**

1. Dați prin storcător ananasul,
piersicile și perele.
Serviți imediat.

SUC DE MĂR, PERE ȘI CĂPȘUNE

Pentru aproximativ 3 cani

**1 măr mic Granny Smith
3 pere mici curățate de coajă
1 cană căpșune, curățate**

1. Dați prin storcător mărul, perele și
căpșunele.
Serviți imediat.

SUC DE PEPENE GALBEN, MENTĂ ȘI MANGO

Pentru aproximativ 2 1/4 cani

½ pepene galben mic, curățat de coajă, sâmburi și tăiat jumătăți
3 fire mentă proaspătă
1 mango, curățat de sâmburi, coajă și tăiat jumătăți

1. Dați prin storcător pepenele galben, menta și mangoul.
Serviți imediat.

SUC DE ROȘII, CASTRAVETE, PĂTRUNJEL ȘI MORCOVI

Pentru aproximativ 3 cani

3 roșii medii
1 castravete mare
1 legătură mare de pătrunjel proaspăt
3 morcovi medii, curățați

1. Dați prin storcător roșiile, castravetele, pătrunjelul și morcovii.

Serviți imediat.

**SUC DE CARTOF DULCE, APIO,
GHIMBIR ȘI PORTOCALÉ**

Pentru aproximativ 3 căni

4 tulpini apio, curățate
1 cartof dulce mic, curățat și tăiat
jumătăți
1 bucată 2.5cm ghimbir proaspăt
4 portocale, curățate

1. Dați prin storcător tulpinile de țelină,
cartoful dulce, ghimbirul, și portocalele.
Serviți imediat.

SUC DE PĂSTÂRNAC, APIO ȘI PERE

Pentru aproximativ 3 căni

2 rădăcini păstârnac, curățate
4 tulpini apio, curățate
4 pere medii, fără codițe

1. Dați prin storcător păstârnacul, țelina
și perele.
Serviți imediat.

APERITIVE VITAMINIZANTE

SUC DE ROȘII, MORCOVI ȘI ARDEI ROȘU

Pentru aproximativ 3 căni

2 ardei roși mici
3 roșii medii
3 morcovi, curățați
4 fire pătrunjel

1. Curățați ardeii de cotoare și semințe.
 2. Dați prin storcător roșiile, morcovii, pătrunjelul și ardeii.
- Serviți imediat.

SUC DE MURE, PERE ȘI GRAPEFRUIT

Pentru aproximativ 3 căni

250g mure
3 pere coapte
2 grapefruituri, curățate

1. Dați prin storcător murele, perele și grapefruitul.
- Serviți imediat.

SUC DE SFECLĂ, MERE ȘI APIO

Pentru aproximativ 2 căni

4 sfeclă medii, curățate
2 mere medii Granny Smith
4 tulpini apio

1. Dați prin storcător sfecele, merele și apioul.
- Serviți imediat.

SUC DE AFINE, MURE, CĂPȘUNE ȘI LĂMÂIE VERDE

Pentru aproximativ 3 ½ căni

500g mure
500g afine
500g căpșune, curățate
1 lămâie verde, curățată

1. Dați prin storcător murele, afinele, căpșunele și lămâia verde.
Serviți imediat.

SUC DE CASTRAVETE, APIO, FENEL ȘI MUGURI FASOLE

Pentru aproximativ 3 căni

1 castravete mare
3 tulpini apio
1 bulb fenel, curățat
2 cești muguri fasole

1. Dați prin storcător castravetele, apioul, fenelul și mugurii de fasole.
Serviți imediat.

SUC DE PORTOCAL SPUMOS

Pentru 4 porții/ 8-10 căni

1 kg portocale, curățate

1. Dați prin storcător portocalele.
Serviți imediat.
(Pentru cele mai bune rezultate, păstrați portocalele la frigider înainte de stoarcere)

PREPARATE PRÂNZ

SUPĂ LEGUME PROASPETE CU TĂIȚEI 4 PORȚII

1 roșie mică
1 ceapă mică, curățată
2 morcovi
1 ardei verde, curățat de cotor și semințe
1 lingură unt
1 lingură făina integrală
375 ml supă legume
1 conservă 425 g. fasole fiartă
1 pachet tăiței fierbere 2 minute
Piper proaspăt măcinat

1. Dați prin storcător roșiile, ceapa, morcovii și ardeiul verde.
 2. Topiți untul într-o tigaie la foc mediu.
 3. Adăugați treptat făina amestecând continuu pentru un minut.
 4. Adăugați sucul de legume, supa de legume și conserva de fasole.
 5. Dați în clocot apoi reduceți flacăra și lăsați amestecul să fiarbă înăbușit 10 minute.
 6. Adăugați tăițeiii, fierbeți 2 minute sau până când tăițeiii s-au fiert.
- Turnați supa în 4 boluri, adăugați piper proaspăt măcinat și serviți imediat.

GAZPACHO 4 PORȚII

4 roșii medii
4 fire pătrunjel proaspăt
1 cățel de usturoi mare, curățat
1 ceapă mică, curățată
2 morcovi
2 tulpini apio
1 ardei gras roșu, curățat de cotor și semințe
1 castravete libanez (fără sâmburi)
2 linguri oțet vin roșu
Piper negru proaspăt măcinat
1 ceașcă gheață zdrobită
3 linguri busuioc proaspăt tocat

1. Dați prin storcător roșiile, pătrunjelul, usturoiul, ceapa, morcovii, apioul, ardeiul gras și castravetele.
 2. Adăugați oțetul și piperul negru.
 3. Împărțiți gheața în 4 boluri.
- Turnați amestecul preparat peste gheață, adăugați busuiocul și serviți imediat.

PASTE CU SOS PROVENSAL

4 PORȚII

4 roșii
2 fire pătrunjel proaspăt
1 tulpină apio
2 căței de usturoi mari
1 ceapă mică, curățată
1 ardei gras roșu, curățat de cotor și semințe
1 lingură pastă tomate
½ ceașcă vin roșu
2 lingurițe oregano uscat
500g paste fierte
3 linguri parmezan ras

1. Dați prin storcător roșiile, pătrunjelul, apioul, usturoiul, ceapa și ardeiul gras.
2. Amestecați pasta de tomate cu vinul roșu peste care adăugați sucul preparat.
3. Turnați într-o tigaie și lăsați la foc mediu pentru 3-4 minute.
4. Adăugați pastele și amestecați bine. Distribuți amestecul în 4 boluri.
5. Presărați cu oregano și brânza parmezan. Serviți imediat.

IAURT DE BĂUT CU MANGO, PEPENE GALBEN ȘI PORTOCAL

1 mango, tăiat jumătăți, curățat de coajă și sâmburi
½ pepene galben mic, curățat de coajă, semințe și tăiat în jumătăți egale
5 portocale, curățate
3 linguri iaurt natural

1. Dați prin storcător mangoul, pepenele galben și portocalele.
2. Turnați într-un bol mare și adăugați iaurtul. Serviți imediat.

SUCURI RECI

SUC RĂCORITOR DE PERE ȘI CAISE ACIDULAT 4 PORȚII

4 caise mari, tăiate jumătăți și
curățate de sâmburi
3 pere mari
250ml apă minerală
carbogazoasă
1 ceașcă gheață zdrobită

1. Dați prin storcător caisele și perele.
2. Puneți gheața în 4 pahare înalte.
3. Adăugați sucul peste gheață.
4. Completați cu apa minerală, amestecați bine pentru omogenizare. Serviți imediat.

SUC DE PEPENE GALBEN, CĂPȘUNE ȘI FRUCTUL PASIUNII 4 PORȚII

½ pepene galben, curățat de
coajă, semințe și tăiat în 2
porții egale.
250g căpșune, curățate
Pulpa de la 2 fructul pasiunii
1 ceașcă gheață zdrobită

1. Dați prin storcător pepenele galben și căpșunele.
2. Puneți în 4 pahare pulpa fructul pasiunii, turnați sucul peste și amestecați bine pentru omogenizare. Serviți imediat.

AMESTEC TROPICAL 4 PORȚII

2 mango, tăiate pe jumătate, curățate de sâmburi
și coajă
3 kiwi, curățate de coajă
½ ananas mic, curățat de coajă și tăiat jumătate
½ ceașcă frunze mentă proaspătă
1 ceașcă gheață zdrobită

1. Dați prin storcător mangoul, kiwiul, ananasul și menta.
2. Puneți în 4 pahare gheața, turnați deasupra gheața și amestecați bine pentru omogenizare. Serviți imediat.

**SUC RĂCORITOR DE ROȘII,
NECTARINE, FRUCTUL
PASIUNII ȘI MENTĂ**
4 PORȚII

6 roșii
2 nectarine
½ ceașcă frunze mentă
proaspătă
Pulpa de la 4 fructul pasiunii
1 ceașcă gheață zdrobită

1. Dați prin storcător roșiile, nectarinele și frunzele de mentă.
2. Adăugați pulpa fructul pasiunii.
3. Puneți gheață în 4 pahare, turnați sucul și amestecați bine. Serviți imediat.

**SUC RĂCORITOR DE
CASTRAVEȚI, ANANAS ȘI
CORIANDRU**
4 PORȚII

½ ananas mic, curățat de coajă
și tăiat jumătăți
2 castraveți
½ ceașcă frunze coriandru
proaspăt
1 ceașcă gheață zdrobită

1. Dați prin storcător ananasul, castraveții și frunzele de coriandru.
2. Puneți gheață în 4 pahare, turnați sucul și amestecați bine. Serviți imediat.

SUC RĂCORITOR DE PERE, RIDICHI ȘI APIO
4 PORȚII

3 pere medii
4 ridichi, curățate
3 tulpini apio
1 ceașcă gheață zdrobită

1. Dați prin storcător perele, ridichile și apioul.
2. Puneți gheață în 4 pahare, turnați sucul și amestecați bine. Serviți imediat.

COCKTAILURI ALCOOLICE

COLADA DE COCOS ȘI ANANAS

4 PORȚII

½ ananas mare, curățat de coajă și tăiat sferturi
2 linguri frișcă de cocos
3 linguri lichior Malibu
500ml apă carbogazoasă
1 ceașcă gheață zdrobită

1. Dați ananasul prin storcător.
2. Adăugați lichiorul, frișca de cocos și apa carbogazoasă.
3. Puneți gheața în 4 pahare înalte și turnați peste aceasta amestecul .
Serviți imediat.

HONEYDEW DREAM

4 PORȚII

1 pepene galben, curățat de semințe, coajă și tăiat sferturi
3 linguri lichior Midori
500ml apă carbogazoasă
1 ceașcă gheață zdrobită

1. Dați pepenele galben prin storcător.
2. Adăugați peste suc lichiorul și apa carbogazoasă.
3. Puneți gheața în 4 pahare și turnați amestecul în acestea. Omogenizați bine.
Serviți imediat.

BLOODY MARY

4 PORȚII

4 roșii medii
2 tulpini apio
1 ardei gras roșu, curățat de cotor și semințe
1/3 cană vodcă
1 ceașcă gheață zdrobită

1. Dați roșiile, apioul și ardeiul gras prin storcător.
2. Adăugați vodca. Puneți gheața în 4 pahare și turnați amestecul în acestea. Omogenizați bine.
Serviți imediat.

JULEP MENTĂ ȘI PIERICI 4 PORȚII

6 piersici , curățate de sâmburi și tăiate jumătăți
½ ceașcă frunze mentă proaspătă
2 linguri Crème de Menthe
2 linguri zahăr
½ ceașcă gheață zdrobită
500ml apă minerală

1. Dați piersicile și frunzele de mentă prin storcător.
 2. Adăugați Crème de Menthe și zahărul.
 3. Puneți gheața în 4 pahare și turnați amestecul în acestea. Omogenizați bine.
- Serviți imediat.

COCKTEIL ENERGIZANT STRUGURI, KIWI ȘI CĂPȘUNE 6 PORȚII

Strugurii conțin potasiu și fier oferindu-vă un plus de energie după o zi obositoare.
500g struguri verzi fără sâmburi, curățați de ciorchine
2 kiwi , curățate
250g căpșune, curățate
500ml lapte degresat
2 linguri praf supliment alimentar proteinic
½ ceașcă gheață zdrobită

1. Dați prin storcător strugurii, kiwiul și căpșunele.
 2. Adăugați laptele, proteinele și gheața zdrobită.
- Serviți imediat.

BĂUTURĂ ACIDULATĂ CAISE, MERE ȘI PERE

**4 caise mari, curățate de sâmburi și
tăiate jumătăți**
4 mere roși mici
3 pere medii
250ml apă minerală carbogazoasă
½ ceașcă gheață zdrobită

1. Dați caisele, merele și perele prin storcător.
2. Adăugați peste suc apa minerală și gheața.
Serviți imediat.

SUC DE SFECLĂ, MORCOVI ȘI PORTOCAL **4 PORȚII**

8 morcovi
2 sfece mici, curățate
1/4 ceașcă frunze mentă proaspătă
4 portocale, curățate

1. Dați morcovii, sfecla, frunzele de mentă și portocalele prin storcător.
Serviți imediat.

PREPARATE FIBRE

Pentru a nu arunca fibrele rezultate din stoarcerea fructelor și legumelor, Catler a dezvoltat pentru dvs. următoarele rețete care folosesc pulpa rămasă.

FLAN MORCOVI, DOVLEAC ȘI BRÂNZĂ FETA 6 porții

30g unt, topit
8 foi aluat
1 praz tăiat mărunț
1 ceașcă pulpă de dovleac
1 ceașcă pulpă morcov
250g brânză feta, fărâmițată
3 ouă
1 albuș
½ ceașcă lapte
2 linguri coajă portocală rasă
3 linguri pătrunjel tocat proaspăt

1. Cu o pensulă ungeți cu unt foile de aluat și așezați-le una peste alta. Ridicați foile deasupra unei tăvi de tartă și lăsați-le în tavă. Aranjați aluatul în formă apăsând pe bază și pe marginea tăvii. Tăiați excesul de aluat de pe marginea tăvii astfel încât acesta să fie un 1.5 cm mai mare decât marginea tăvii.
2. Faceți un amestec din praz, dovleac, morcov, feta, ouă, albușul, lapte, coaja de portocală și pătrunjel. Turnați în formă peste aluat și coaceți la 180°C pentru 25-30 minute sau până când s-a rumenit și închegat.

SUPĂ DE LEGUME CU BACON 4 porții

3 lingurițe unt
1 ceapă, tocată mărunț
1 bucata jambon cu os
350g pulpă sfeclă, stoarceți-o și păstrați sucul
50g pulpă cartof, stoarceți-o și păstrați sucul
50g pulpă morcovi, stoarceți-o și păstrați sucul
100g pulpă roșii, stoarceți-o și păstrați sucul
50g pulpă varză, stoarceți-o și păstrați sucul
scurile păstrate de la pulpă și apă de completat până la 2 litri
4 felii bacon, tăiate
1 lingură zeamă lămâie
½ ceașcă smântână

1. Topiți untul într-o tigaie mare, rumeniți ceapa la foc mediu pentru 2-3 minute sau până când s-a rumenit. Adăugați jambonul cu os, apoi pulpa de sfeclă, cartof, morcov, roșii, varză, sucurile păstrate și apa, feliile de bacon și sucul de lămâie. Dați în clocot, reduceți flacăra și fierbeți înăbușit timp de 30-40 minute.
 2. Scoateți jambonul cu os, curățați carnea de pe os, aruncați osul, mărunțiți carnea și puneți-o în tigaie.
- Serviți cu smântână deasupra.

ȘTRUDEL CU MORCOVI, MĂR ȘI ȚELINĂ 8 BUCĂȚI

30g unt
1 ceapă mică, tăiată mărunț
4 ½ cești pulpă de morcovi, mere și țelină, stoarse (consultați secțiunea Rețete - Aperitive energizante la pagina R3)
250g brânză cottage
2 linguri mentă proaspătă tocată
1 ou, bătut
12 foi aluat
60g unt, topit (în plus)
1 ceașcă parmezan ras

1. Topiți untul într-o tigaie, adăugați ceapa, căliți pentru 2-3 minute sau până se înmoaie, condimentați după gust. Într-un bol puneți ceapa, pulpa de morcovi, mere și țelină, brânza cottage, menta și oul. Amestecați bine.
2. Tăiați foile de aluat pe jumătate, puneți 3 foi pe masa de gătit, acoperiți restul de foi cu hârtie de copt și cu un prosop de bucătărie umed pentru ca acestea să nu se usuce. Ungeți cu o pensulă foile de aluat cu unt topit, presărați brânză parmezan, puneți deasupra altă foaie de aluat, ungeți cu unt, presărați brânză parmezan. Repetați procedura până la ultima foaie de parmezan.
3. Puneți cu lingura amestecul de pulpă la un capăt al aluatului, împăturiți marginile spre interior (pentru a nu ieși umplutura) și rulați aluatul ca pe ruladă. Repetați cu restul de aluat și amestec. Așezați ruladele într-o tavă de cuptor unsă și coaceți la 200°C pentru 20-25 minute sau până când se rumenesc.

**HOT CAKES PĂSTÂRNAC, IERBURI
AROMATICE ȘI MĂLAI**
6 PORȚII

2 cești păstârnac, stors
1/4 ceașcă lapte
2 ouă, separate albușurile de
gălbenușuri
1/4 ceașcă mălai
1/4 ceașcă făină panificație
1 linguriță cimbru proaspăt tocat
1 linguriță rozmarin proaspăt tocat
1 linguriță amestec condimente Cajun
1 ardei gras roșu mic, tăiat mărunt
1 lingură ulei

1. Amestecați păstârnacul, pulpa, laptele, gălbenușurile, făina, mălaiul, cimbrul rozmarinul, amestecul de condimente Cajun și ardeiul gras într-un bol mare. Bateți albușurile până se întăresc ușor și încorporați progresiv în amestec.
2. Încingeți ulei într-o tigaie mare, luați cu lingura din amestec și dați-i drumul în ulei. Prăjiți aprox. 1 minut pe fiecare parte.
Serviciu imediat.

**MOUSSE FRUCTE DE PĂDURE ȘI
CIOCOLATĂ ALBĂ**
6 PORȚII

200g ciocolată albă
200g pulpă căpșune
200g pulpă zmeură
3 lingurițe gelatină dizolvate în 3
lingurițe apă fierbinte
3 gălbenușuri ou
300ml frișcă lichidă
1/4 ceașcă zahăr pudră
2 linguri Grand Marnier

1. Topiți ciocolata în bain-marie, răciți-o având grijă să nu se întărească. Amestecați pulpa de căpșune și cea de zmeură și lăsați-le deoparte. Combinați ciocolata, amestecul de gelatină și gălbenușurile de ou și amestecați-le cu telul până devin lucioase și gălbui. Bateți împreună frișca lichidă până se întăresc ușor, amestecați progresiv cu amestecul de ciocolată, pulpa de fructe de pădure și Grand Marnier. Turnați în cupe umezite. Lăsați la frigider pentru câteva ore sau peste noapte.

PRĂJITURĂ MORCOVI
16 PORȚII

1 ¾ cești făină
2 lingurițe praf copt
½ linguriță nucșoară
½ linguriță scorțișoară
½ linguriță cardamom
½ ceașcă arahide, pisate
½ ceașcă stafide aurii
½ ceașcă zahăr brun
1 ½ ceașcă pulpă morcov
2 ouă, ușor bătute
½ ceașcă ulei
1/4 ceașcă smântână

1. Ungeți o tavă 25cm x 15cm și tapetați-o cu hârtie de copt. Dați prin sită făina, nucșoara, scorțișoara, cardamomul și praful de copt într-un bol mare, adăugați arahidele, stafidele, zahărul brun și pulpa de morcovi și amestecați bine. Adăugați ouăle, uleiul și smântâna. Amestecați cu mixerul folosind o viteză medie până amestecul este omogen. Turnați în tava de coacere.
2. Coaceți la 180°C timp de 1 oră sau până când prăjitura este coaptă când o testați cu scobitoarea. Scoateți din cuptor, lăsați-o 5 minute în tavă după care întoarceți tava și scoateți-o. Lăsați-o la răcit.

DROB FAMILY

6-8 PORȚII

500g carne slabă vită tocată
500g carne tocată cârnați
2 cepe, tăiate mărunt
½ ceașcă pulpă morcovi,
stoarsă
½ ceașcă pulpă cartofi stoarsă
2 lingurițe praf curry
1 linguriță chimen măcinat
1 lingură pătrunjel proaspăt
tocat
1 ou, ușor bătut
½ ceașcă lapte condensat
½ ceașcă supă carne vită
Piper negru proaspăt măcinat
2 linguri migdale pisate.

SOS ROȘII

½ ceașcă supă carne vită
4 linguri sos tomate
1 linguriță nes
3 linguri sos Worcestershire
1 ½ linguri oțet
1 ½ linguri zeamă lămâie
3 linguri zahăr brun
1/4 ceașcă unt

1. Într-un bol puneți carnea tocată de vită, carnea tocată cârnați, ceapa pulpa de morcovi, cartofi, curry, chimenul, pătrunjelul, oul, laptele condensat, supa de carne vită și piperul măcinat. Amestecați bine. Ungeți o tavă 11x21cm și puneți amestecul în aceasta. Turnați sosul peste drob, presărați migdalele și coaceți timp de 40 de minute. În timpul coacerii stropiți cu sos.
2. Pentru a repara sosul puneți supa de carne vită, sosul de tomate, nesul, sosul Worcestershire, oțetul, zeama de lămâie, zahărul și untul într-o tigaie și dați în clocot la foc mediu. Reduceți flacăra și fierbeți înăbușit amestecând des timp de 8-10 minute sau până când sosul scade sau se îngroașă ușor.



800 SERIES
PREMIUM QUALITY JUICER

Datorită dezvoltării continue a produselor noastre pot exista mici diferențe între imaginile acestei broșuri și produsele efective.

STORCĂTOR LEGUME FRUCTE



WWW.CATLER.RO

SERVICIUL CLIEŢI

CATLER@BLUE-NEST.COM