



ko1221 275681

Info/Tootja/Ražotäjs/Gamintojas/Изготовитель: Tammer Brands Oy, Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия

www.makukitchen.com

EN Patty press

- 2-part press for making patties
- Make stuffed, regular, or mini burgers
- Stuff your hamburgers with your favourite ingredients
- Non-stick coating
- wooden handle
- cast aluminium
- Dishwasher safe and easy to clean due to the removable bases

Feta-stuffed minced meat patties

INGREDIENTS

Serves 4

400 g ground beef
1/2 dl breadcrumbs
1 1/2 dl water
1 egg
1 tsp salt
allspice

Preparation

1. Let the breadcrumbs swell in the water for approximately 10 minutes. Add the ground beef, egg and spice. Mix until even. Divide into eight portions and make patties.
2. Divide the drained cubes of feta cheese on four of the patties and cover them with the other four patties. Seal the edges. Fry the patties in a pan for approximately 5 minutes per side.

FI Pihviprässi

- 2-osainen puristin pihvien valmistamiseen
- Tee täytettyjä, tavallisia tai pienikokoisia pihvejä
- Täytä pihvit lempiainekseilläsi
- Tarttumaton nonstick-pinnoite
- valualumiinia
- Kestää konepesun, helppo puhdistaa irrotettavien muottien ansiosta

Fetajuustolla täytetyt jauhelihipihvit

AINEKSET

4 annosta

1 pkt (400 g) naudan jauhelihaa
1/2 dl korppujauhoja
1 1/2 dl vettä
1 kananmuna
1 tl suolaa
maustepippuria

Valmistus

1. Pane korppujauhot veteen turpoamaan noin 10 minuutiksi. Lisää kulhoon jauheliha, muna ja mausteet. Sekoita taikina tasaiseksi. Jaa taikina kahdeksaan osaan ja muotoile pihveiksi.
2. Jaa valutetut juustokuutiot neljälle pihville ja nosta toiset neljä päälle. Ummista reunat. Paista pihvejä pannulla noin 5 minuuttia kummaltakin puolelta.

SV Hamburgerpress

- tvådelad press för tillredning av biffar
- Laga fyllda, vanliga eller små biffar
- Fyll biffarna med dina favoritingredienser
- Nonstickbeläggning
- gjutaluminium
- Tål maskintvätt, lätt att rengöra tack vare de löstagbara formarna

Köttfärsbiffar med fetastfyllning

INGREDIENSER

4 portioner

1 pkt (400 g) nötfärs
1/2 dl ströbröd
1 1/2 dl vatten
1 ägg
1 tsk salt
kryddpeppar

Tillredning

1. Låt ströbrödet svälla i vatten ungefär tio minuter. Tillsätt köttfärsen, ägget och kryddorna i skålen. Blanda till en jämn smet. Dela upp smeten i åtta delar och forma till biffar.
2. Låt osttärningarna rinna av och lägg osttärningar på fyra av biffarna. Lyft de återstående fyra biffarna ovanpå. Tryck ihop kanterna. Stek biffarna ungefär fem minuter på vardera sidan i pannan.

ET Kotletipress

- kaheosaline press kotlettide valmistamiseks
- Võid valmistada kotlette täidisega, ilma täidiseta ning väikseid kotlette
- Täida kotletid oma lemmiktäidisega
- Mittekleepuv nonstick-pind
- valualumiiniumist
- Vormi võib pesta nõudepesumasinas, tänu eemaldatavatele vormiosadele on lihtne puhastada

Fetajuustuga täidetud kotletid

KOOSTISOSAD

4 portsjonit

1 pakk (400 g) veisehakkliha
1/2 dl riivsaia
1 1/2 dl vett
1 muna
1 tl soola
vürtspipart

Valmistamine

1. Pange riivsaia umbes 10 minutiks vette paisuma. Lisage kaussi hakkliha, muna ja maitseained. Segage tainas läbi. Jagage tainas kaheksaks osaks ja vormige kotlettideks.
2. Jagage nõrutatud juustukuubikud nelja kotletipoole vahel ära ja tõstke ülejäänud neli kotletipoolt peale. Suruge servad kokku. Praadige kotlette pannil umbes 5 minutit mõlemalt poolt.

LV Kotlešu prese

- divdaiģa prese kotlešu pagatavošanai
- Pildītu, parastu vai mini burgeru kotlešu pagatavošanai
- Piepildiet hamburgeru kotletes ar Ķusu iecienītākajām sastāvdaļām
- Nelīpošs pārklājums
- lietais aluminijs
- Var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, tīrīšanu atvieglot izņemamas trauciņu pamatnes

Maltās gaļas kotletes ar fetas siera pildījumu

SASTĀVDAĻAS

4 porcijām

400 g malta liellopu gaļa
1/2 dl drupināta maize
1 1/2 dl ūdens
1 ola
1 tējkarote sāls
smaržīgie pipari

Norādījumi

1. Ļaujiet drupinātajai maizei uzbriest ūdenī aptuveni 10 minūtes. Pievienojiet malto gaļu, olu un garšvielas. Maisiet, līdz masa kļūst vienmērīga. Sadaliet astoņās daļās un veidojiet kotletes.
2. Sadaliet sadrupinātos fetas siera gabaliņus uz četrām kotletēm un nosedziet ar pārējām četrām kotletēm. Aizlipiniet malas. Cepiet kotletes pannā aptuveni 5 minūtes no katras puses.

LT Maltos mėsos paplotėlių slėgtuvas

- 2 dalių slėgtuvas maltos mėsos paplotėliams gaminti
- Galima pagaminti įdarytus, įprastus arba mažus mėšainių kepsnius
- Įdarykite mėšainių kepsnius mėgstamais ingredientais
- Nesvylyanti danga
- lietas aliuminis
- Galima plauti indaplovėje, dėl išimamo pagrindo lengva išvalyti

Maltos mėsos paplotėliai, įdaryti fetos sūriu

INGREDIENTAI

4 porcijoms

400 g maltos jautienos
50 ml duonos trupinių
150 ml vandens
1 kiaušinis
1 arbatinis šaukštelis druskos
prieskoniai

Paruošimas

1. Pamirkykite duonos trupinius vandenyje maždaug 10 minučių. Sudėkite maltą jautieną, kiaušinį ir prieskonius. Išmaišykite, kol mišinys bus tolygus. Padalykite mišinį į aštuonias porcijas ir pagaminkite paplotėlius.
2. Uždėkite nusaustinus fetos sūrio kubelius ant keturių paplotėlių ir uždenkite juos kitais keturiais paplotėliais. Užspauskite kraštus. Pakepinkite paplotėlius keptuvėje po maždaug 5 minutes iš abiejų pusių.

RU Котлетный пресс

- пресс для приготовления котлет, 2 отделения
- Можно делать фаршированные, обычные и миниатюрные котлеты для гамбургеров
- Фаршируйте гамбургерные котлеты своими любимыми ингредиентами
- Антипригарное покрытие
- литой алюминий
- можно мыть в посудомоечной машине. Легко очищается благодаря снимаемому основанию

Котлеты, фаршированные сыром фета

ИНГРЕДИЕНТЫ

на 4 порции

1 упаковка (400 г) говяжьего фарша
1/2 дл панировочных сухарей
1 1/2 дл воды
1 куриное яйцо
1 ч. л. соли
черного перца

Приготовление

1. Смешайте панировочные сухари с водой и оставьте на 10 минут, чтобы они набухли. Добавьте в миску фарш, яйцо и специи. Мешайте массу до однородного состояния. Разделите массу на восемь частей и придайте котлетам форму.
2. Достаньте сыр из рассола и положите кусочки на четыре котлеты. Сверху накройте оставшимися четырьмя котлетами. Закройте края. Обжарьте котлеты на сковороде, примерно по 5 минут с каждой стороны.