SNACK XL

Inspiration

Tefal

SOMMAIRE

Inspiration

Croque Rubben → 02-03

EN Reuben toastie
NL Reuben-tosti's
DE Reuben-Toasties
ES Sándwich Reuben
RU Тосты «Рубен»
CZ Reuben sendvič
SK Sendvič reuben
HU Reuben szendvics
PL Tosty Reuben
RO Sandviciuri calde Reuben
BG Тост „Рубен“
UK Тост «Рубен»

Croque Végé → 04-05

EN Veggie toasties
NL Groentetosti's
DE Gemüse-Toasties
ES Sándwiches vegetales
RU Вегетарианские тосты
CZ Zapečené tousty se zeleninou
SK Zeleninový sendvič
HU Zöldséges szendvicsek
PL Tosty wegetariańskie
RO Sandviciuri calde cu legume
BG Вегетарически тостове
UK Вегетаріанські тости

Croque Framboise|pistache → 06-07

EN Raspberry & pistachio toasties
NL Tosti's met frambozen en pistachenoten
DE Himbeer-Pistazien-Toasties
ES Sándwiches de frambuesa y pistacho
RU Тосты с малиной и фисташками
CZ Zapečené tousty s malinami a pistáciemi
SK Malinovo-pistáciový sendvič
HU Málnás és pisztáciás szendvicsek
PL Tosty z malinami i pistacjami
RO Sandviciuri calde cu zmeură și fistic
BG Тостове с малини и шамфъстък
UK Тости з малиною та фісташками

Gaufre italienne → 08-09

EN Italian waffles
NL Italiaanse wafels
DE Italienische Waffeln
ES Gofres Italianos
RU Итальянские вафли
CZ talské vafle
SK Talianske vafle
HU Olasz gofri
PL Włoskie gofry
RO Vafe italiene
BG Италиански вафли
UK Італійські вафлі

Gaufre Rösti → 10-11

EN Potato rösti waffles
NL Wafels van aardappelrösti
DE Rösti-Waffeln
ES Gofres de patata rösti
RU Вафли с картофелем Рёшти
CZ Vafle ve stylu bramborových placek rösti
SK Zemiakové vafle rösti
HU Burgonyarösztis gofri
PL Gofry ziemniaczane Rösti
RO Vafe din rösti de cartofi
BG Вафли с картофени рьощи
UK Картопляні вафлі «Ресті»

Gaufre choco|banane → 12-13

EN Chocolate and banana waffles
NL Wafels met chocolade en banaan
DE Schokolade-Bananen-Waffeln
ES Gofres de chocolate y plátano
RU Вафли с бананом и шоколадом
CZ Vafle s čokoládou a banánem
SK Vafle s čokoládou a banánom
HU Csokoládés és banános gofri
PL Gofry czekoladowo-bananowe
RO Vafe cu ciocolată și banane
BG Вафли с шоколад и банан
UK Шоколадно-бананові вафлі

CROQUE RUBBEN

REUBEN TOASTIE - REUBEN-TOSTI'S -REUBEN-TOASTIES - SÁNDWICH REUBEN - ТОСТЫ «РУБЕН» - REUBEN SENDVIČ - SENDVIČ REUBEN - REUBEN SZENDVICS - TOSTY REUBEN - SANDVICI CALD REUBEN - ТОСТ „РУБЕН“ - ТОСТ «РУБЕН»

FR Pour 2 croques

4 grandes tranches de pain de mie - 6 tranches de pastrami de bœuf - 4 tranches de cheddar - 2 cuillères à soupe de chou rouge à l'aigre-douce - Savora - Beurre - Sel et poivre.

Beurrer légèrement au pinceau 1 côté de chaque tranche de pain. Tartiner légèrement l'autre côté des pains de Savora. Monter les sandwichs : placer une tranche de pain face beurrée sur le dessous, placer 3 tranches de pastrami par sandwich, ajouter une cuillère de chou rouge, placer 2 tranches de cheddar et refermer le sandwich face beurrée sur le dessus. Faire chauffer l'appareil. Mettre les croques en place dans le moule et faire cuire 2 min.

EN For 2 toasties

4 large slices sandwich bread - 6 slices pastrami - 4 slices Cheddar cheese - 2 tablespoons sweet-and-sour red cabbage - French mustard - Butter - Salt and pepper.

Spread a little butter on each slice of bread. Spread a little French mustard on each slice of bread.
To assemble the toasties: For each toastie, place 3 slices of pastrami on a slice of buttered bread. Add a spoonful of red cabbage and top with 2 slices of Cheddar cheese. Place the other slice of buttered bread on top.
Heat up the appliance. Put the toasties on the plate nd cook for 2 mins.

NL Voor 2 tosti's

4 grote sneetjes brood - 6 plakjes pastrami - 4 plakjes cheddarkaas - 2 eetlepels zoetzure rodekool - Savoramosterd - Boter - Zout en peper.

Smeer een beetje boter op elk sneetje brood. Smeer een beetje savoramosterd op elk sneetje brood.
De tosti's bereiden: Leg voor elke tosti 3 sneetjes pastrami op een plakje beboterd brood. Voeg een lepel rodekool toe en daarbovenop 2 plakjes cheddarkaas. Plaats het andere beboterde sneetje brood erbovenop. Verwarm het apparaat voor. Plaats de tosti's in de hete mal en bak ze in 2 minuten.

DE Für 2 Toasties

4 grosse Scheiben Toastbrot - 6 Scheiben Pastrami - 4 Scheiben Cheddar - 2 EL Blaukraut - Savora-Senf - Butter - Salz und Pfeffer.

Die Toastscheiben mit etwas Butter bestreichen. Danach mit etwas Savora-Senf bestreichen. Zusammensetzen der Toasties: Für jedes Toastie 3 Scheiben Pastrami auf eine Scheibe Toast legen. Einen Löffel Blaukraut dazugeben und mit 2 Scheiben Cheddar belegen. Mit einer zweiten Scheibe Toast abdecken.
Das Waffeleisen aufheizen. Die Toasties in die Form geben und 2 Minuten lang backen.

ES Para 2 sándwiches

4 rebanadas grandes de pan de sándwich - 6 lonchas de pastrami - 4 lonchas de queso cheddar - 2 cucharadas soperas de col lombarda encurtida - Mostaza Savora - Mantequilla - Sal y pimienta.

Unta un poco de mantequilla en cada rebanada de pan. Unta un poco de mostaza Savora en cada rebanada de pan. Para montar los sándwiches: Para cada sándwich, coloca 3 lonchas de pastrami en una rebanada de pan con mantequilla. Añade una cucharada de lombarda y 2 lonchas de queso cheddar. Coloca la otra rebanada de pan con mantequilla encima. Calienta el aparato. Pon los sándwiches en el molde y cocina durante 2 minutos.

RU Для 2 тостов

4 больших ломтика хлеба для сэндвичей - 6 ломтиков пастромы - 4 ломтика сыра чеддер - 2 столовые ложки кисло-сладкой красной капусты - Горчица Savora - Сливочное масло - Соль и перец.

Намажьте небольшое количество сливочного масла на каждый ломтик хлеба. Добавьте немного горчицы на хлеб сверху масла. Положите 3 ломтика пастромы на каждый ломтик хлеба. Наверх положите ложку красной капусты и 2 ломтика сыра чеддер. Сверху положите другой ломтик хлеба, смазанный маслом. Разогрейте прибор. Положите тосты в форму и готовьте в течение 2 минут.

CZ Na 2 zapečené tousty

4 velké plátky sendvičového chleba – 6 plátků hovězího masa pastrami – 4 plátky sýru čedar – 2 polévkové lžíce sladkokyselého červeného zelí – francouzská hořčice – máslo –sůl a pepř.

Na každý plátek chleba namažte trochu másla. Každý plátek chleba potřete trochou francouzské hořčice. Sestavení toustů: U obou toustů rozložte na plátek chleba namazaný máslem 3 plátky hovězího masa pastrami. Přidejte lžíci červeného zelí a na něj položte 2 plátky čedaru. Navrch přiložte druhý plátek chleba namazaný máslem. Nechte spotřebič nahřát. Položte tousty na desku a nechte je 2 minuty zapékat.

SK Na 2 sendviče

4 veľké krajce sendvičového chleba – 6 plátkov pastrami – 4 plátky syra čedar – 2 lyžice sladkokyslej červenej kapusty – francúzska horčica – maslo – soľ a čierne korenie.

Na každý krajec chleba rozotrite malé množstvo masla. Na každý krajec chleba rozotrite malé množstvo francúzskej horčice. Postupne ukladajte: Položte 3 plátky pastrami na krajec chleba s maslom. Pridajte lyžicu červenej kapusty a položte na ňu 2 plátky syra čedar. Na vrch položte druhý krajec chleba s maslom. Zohrejte spotrebič. Položte sendviče na platňu a nechajte ich pripravovať 2 minúty.

HU Két szendvicshez

4 nagy szelet szendvicskenyér - 6 szelet pastrami - 4 szelet Cheddar-sajt - 2 evőkanál lilakáposzta - Francia mustár - Vaj - Só és bors

Kenjen egy kis vajat mindegyik kenyérszeletre. Kenjen egy kis francia mustárt mindegyik kenyérszeletre.
A szendvics összeállítása: Minden egyes szendvicsnél tegyen 3 szelet pastramit egy megvajazott kenyérszeletre. Adjon hozzá egy kanálnyi ilakáposztát, majd a tetejére 2 szelet Cheddar sajtot. Helyezze a másik megvajazott kenyérszeletet a tetejére. Melegítse fel a készüléket. Tegye a szendvicseket a lapra és melegítse 2 percig.

PL Przepis na 2 tosty

4 duże kromki chleba tostowego – 6 plastrów pastrami – 4 plastry sera cheddar – 2 łyżki słodko-kwaśnej czerwonej kapusty – musztarda francuska – masło – sól i pieprz.

Posmaruj każdą kromkę odrobiną masła. Następnie posmaruj każdą kromkę odrobiną musztardy francuskiej. Aby złożyć tosty: Połóż 3 plastry pastrami na kromce posmarowanej masłem. Dodaj łyżkę czerwonej kapusty i 2 plastry sera cheddar na górę. Na wierzch połóż drugą kromkę posmarowaną masłem. Rozgrzej urządzenie. Umieść tosty na płycie i opiekaj 2 minuty.

RO Pentru 2 sandviciuri

4 felii mari de pâine de sandvici - 6 felii de pastramă - 4 felii de brânză cheddar - 2 linguri de salată de varză roșie - muștar franțuzesc - unt - sare și piper.

Întindeți puțin unt pe fiecare felie de pâine. Întindeți puțin muștar franțuzesc pe fiecare felie de pâine. Asamblarea sandviciurilor: Pentru fiecare sandvici, puneți 3 felii de pastramă pe o felie de pâine unsă cu unt. Adăugați o lingură de varză roșie și puneți deasupra 2 felii de brânză cheddar. Puneți deasupra cealaltă felie de pâine unsă cu unt. Încălziți aparatul. Puneți sandviciurile pe placă și gătiți 2 minute.

BG За 2 тоста

4 големи филии хляб за сандвичи – 6 слайса пастърма – 4 слайса сирене „Чедър“ – 2 супени лъжици сладко-кисело червено зеле – френска горчица – масло – сол и черен пипер.

Намажете всяка филия хляб с малко масло. Намажете всяка филия хляб с малко френска горчица. За да приготвите тостовете: за всеки тост сложете 3 слайса пастърма на филия хляб, намазана с масло. Добавете лъжица червено зеле и сложете отгоре 2 слайса сирене „Чедър“. Сложете другата филия хляб, намазана с масло, отгоре. Загрейте уреда. Сложете тостовете на плочата и гответе 2 минути.

UK Для 2 тостів

4 великі скибочки бутербродного хліба; - 6 скибочок пастроми; - 4 скибочки сиру Чеддер; - 2 столові ложки кисло-солодкої червоноголової капусти; - французька гірчиця; - вершкове масло; - сіль і перець.

На кожну скибочку хліба намажте трохи вершкового масла. На кожну скибочку хліба намажте трохи французької гірчиці. Збирання тосту. На кожну скибочку хліба, змащену вершковим маслом, покладіть три скибочки пастроми. Додайте ложку червоноголової капусти, а зверху покладіть 2 скибочки сиру Чеддер. Покладіть зверху другу скибочку хліба, змащену маслом. Нагрійте прилад. Покладіть тости на пластину та готуйте 2 хвилини.

CROQUE VÉGÉ

VEGGIE TOASTIES - GROENTETOSTI'S - GEMÜSE-TOASTIES - SÁNDWICHES VEGETALES - ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ТОСТЫ - ZAPEČENÉ TOUSTY SE ZELENINOU - ZELENINOVÝ SENDVIČ - ZÖLDSÉGES SZENDVICSEK - TOSTY WEGETARIAŃSKIE - SANDVICIURI CALDE CU LEGUME - ВЕГЕТАРИАНСКИ ТОСТОВЕ - ВЕГЕТАРІАНСЬКІ ТОСТИ

FR Pour 2 croques

4 grandes tranches de pain de mie céréales - 40 g de champignons - 1 poignée de jeunes pousses d'épinards - 1 gousse d'ail - 4 tranches de mozzarella - 3 feuilles d'estragon - Huile d'olive - Sel et poivre.

Huiler légèrement au pinceau, 1 côté de chaque tranche de pain. Dans une poêle, faire revenir dans un peu de beurre les champignons émincés jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Ajouter les épinards et l'ail finement haché puis cuire très légèrement 1 minute. Ajouter l'estragon ciselé et assaisonner. Monter les sandwichs : placer une tranche de pain face beurrée sur le dessous, placer 2 tranches de mozzarella, ajouter des champignons - épinards puis placer l'autre tranche sur le dessus, face beurrée sur le dessus. Faire chauffer l'appareil. Mettre les croques en place dans le moule et faire cuire 2 min.

EN For 2 toasties

4 large slices multigrain sandwich bread - 40 g mushrooms, thinly sliced - 1 handful baby spinach - 1 clove garlic, finely chopped - 4 slices cows milk mozzarella cheese - 3 tarragon leaves, chopped - Olive oil - Salt and pepper.

Brush a little olive oil on one side of each slice of bread. In a frying pan, brown the thinly sliced mushrooms in a little butter until soft. Add the spinach and finely chopped garlic and cook on a low heat for 1 minute. Add the chopped tarragon and season. To assemble the toasties: Place 2 slices of mozzarella onto each slice of bread. Add the spinach and mushrooms and place the other slice of bread on top. Heat up the appliance. Put the toasties in the mould and cook for 2 mins.

NL Voor 2 tosti's

4 grote sneetjes meergranenbrood - 40 g champignons - 1 handje babyspinazie - 1 teentje knoflook - 4 plakjes mozzarella - 3 dragonblaadjes - Olijfolie - Zout en peper.

Strijk een beetje olijfolie aan één kant van elk sneetje brood. Bak in een koekenpan de dungesneden champignons in een beetje boter tot ze zacht zijn. Voeg de spinazie en fijngehakte knoflook toe en kook 1 minuut op laag vuur. Voeg de gehakte dragon toe en breng op smaak. De tosti's bereiden: Leg 2 plakken mozzarella op elk sneetje brood. Voeg de spinazie en champignons toe en leg het andere sneetje brood erbovenop. Verwarm het apparaat voor. Plaats de tosti's in de hete mal en bak ze in 2 minuten.

DE Für 2 Toasties

4 große Scheiben Mehrkorntoast - 40 g Pilze - 1 Handvoll Babyspinat - 1 Knoblauchzehe - 4 Scheiben Mozzarella - 3 Estragonblätter - Olivenöl - Salz und Pfeffer.

Bestreiche die Brotscheiben auf einer Seite mit Olivenöl. In einer Pfanne die in dünne Scheiben geschnittenen Pilze in etwas Butter anbraten, bis sie weich werden. Den Spinat und den fein gehackten Knoblauch dazugeben und bei niedriger Hitze 1 Minute kochen. Den gehackten Estragon dazugeben und abschmecken. Zusammensetzen der Toasties: 2 Scheiben Mozzarella auf jede Brotscheibe legen. Den Spinat und die Pilze darauflegen und mit einer zweiten Brotscheibe abdecken. Das Waffeleisen aufheizen. Die Toasties in die Form geben und 2 Minuten lang backen.

ES Para 2 sándwiches

4 rebanadas grandes de pan multicereales - 40 g de champiñones - 1 puñado de espinacas baby - 1 diente de ajo - 4 lonchas de queso mozzarella - 3 hojas de estragón - Aceite de oliva - Sal y pimienta.

Pon un poco de aceite de oliva por una cara de la rebanada de pan. En una sartén, dora los champiñones cortados en láminas finas con un poco de mantequilla hasta que estén blandos. Añade las espinacas y el ajo bien picado y cocina a baja temperatura durante 1 minuto. Añade el estragón picado y sazona. Para montar los sándwiches: Coloca 2 rodajas de mozzarella en cada rebanada de pan. Añade las espinacas y los champiñones, y coloca la otra rebanada de pan encima. Calienta el aparato. Pon los sándwiches en el molde y cocina durante 2 minutos.

RU Для 2 тостов

4 больших ломтика зернового хлеба для сэндвичей - 40 г грибов - 1 горсть молодого шпината - 1 зубчик чеснока - 4 ломтика сыра моцарелла - 3 листа эстрагона (тархуна) - Оливковое масло - Соль и перец.

С помощью кисточки смажьте небольшим количеством оливкового масла каждый ломтик хлеба с одной стороны. Мелко нарезанные грибы обжарьте на сковороде в небольшом количестве сливочного масла до золотистого цвета и мягкости. Добавьте шпинат и мелко нарезанный чеснок и готовьте на медленном огне в течение 1 минуты. Добавьте измельченный эстрагон и приправы. Для сборки тостов: Положите 2 ломтика моцареллы на каждый ломтик хлеба. Добавьте шпинат и грибы и положите сверху другой ломтик хлеба. Разогрейте прибор. Положите тосты в форму и готовьте в течение 2 минут.

CZ Na 2 zapečené tousty

4 velké plátky vícezrnného sendvičového chleba – 40 g žampionů nakrájených na tenké plátky – 1 hrst baby špenátu – 1 stroužek česneku nakrájený najemno – 4 plátky mozarelly z kravského mléka – 3 listy estragonu nakrájené na kousky – olivový olej – sůl a pepř.

Každý plátek chleba potřete po jedné straně trochou olivového oleje. Na pánvi orestujte na troše másla žampiony nakrájené na tenké plátky, dokud nezměknou. Přidejte špenát a najemno nakrájený česnek a povařte na mírném ohni 1 minutu. Přidejte nasekaný estragon a dochuťte. Sestavení toustů: Na každý plátek chleba položte 2 plátky mozzarelly. Přidejte špenát a žampiony a navrch přiložte druhý plátek chleba. Nechte spotřebič nahřát. Položte tousty do formy a nechte je 2 minuty zapékat.

SK Na 2 sendviče

4 veľké plátky viaczrnného sendvičového chleba – 40 g na tenko nakrájaných húb – 1 hrsť baby špenátu – 1 strúčik najemno posekaného cesnaku – 4 plátky syra mozzarella z kravského mlieka – 3 nakrájané listy estragónu – olivový olej – soľ a čierne korenie.

Jednu stranu každého krajca chleba potrite trochou olivového oleja. Na panvici opečte na tenko nakrájané huby v malom množstve masla, až kým nezmäknú. Pridajte špenát a najemno posekaný cesnak a varte 1 minútu pri nízkej teplote. Pridajte nasekaný estragón a korenie. Postupne ukladajte: Na každý krajec chleba položte 2 plátky mozzarelly. Pridajte špenát a huby a na vrch položte druhý krajec chleba. Zohrejte spotrebič. Položte sendviče na platňu a nechajte ich pripravovať 2 minúty.

HU Két szendvicshez

4 nagy szelet többmagos szendvicskenyér - 40 g gomba, vékonyra szeletelve - 1 marék bébispenót - 1 gerezd fokhagyma, finomra vágva - 4 szelet tehéntejből készült mozzarella sajt - 3 tárkony levél, aprítva - olívaolaj - só és bors.

Kenje meg a kenyérszeleteket egy kis olívaolajjal. Egy serpenyőben barnítsa meg a vékonyra szeletelt gombát egy kis vajban, amíg puha nem lesz. Adja hozzá a spenótot és a finomra vágott fokhagymát, majd főzze alacsony lángon 1 percig. Adja hozzá a felaprított tárkonyt és fűszerezze. A szendvics összeállítása: Tegyen 2 szelet mozzarellát mindegyik szelet kenyérre. Adja hozzá a spenótot és a gombát, és tegye rá a másik szelet kenyeret. Melegítse fel a készüléket. Tegye a szendvicseket a formába, és melegítse 2 percig.

PL Przepis na 2 tosty

4 duże kromki wieloziarnistego chleba tostowego – 40 g pieczarek, cienko pokrojonych – 1 garść szpinaku – 1 ząbek czosnku, drobno posiekany – 4 plastry sera mozzarella z mleka krowiego – 3 posiekane listki bylicy – oliwa z oliwek – sól i pieprz.

Posmaruj jedną stronę każdej kromki odrobiną oliwy z oliwek. Na patelni, na odrobinie masła zrumień pokrojone w cienkie plasterki grzyby, aż będą miękkie. Dodaj szpinak i drobno pokrojony czosnek i duś na małym ogniu przez 1 minutę. Dodaj posiekaną bylicę i dopraw. Aby złożyć tosty: Na każdą kromkę chleba połóż po 2 plastry mozzarelli. Dodaj szpinak i grzyby, a na wierzchu połóż drugą kromkę chleba. Rozgrzej urządzenie. Włóż do formy i opiekaj przez 2 minut.

RO Pentru 2 sandviciuri

4 felii mari de pâine multicereale pentru sandviciuri - 40 g ciuperci tăiate felii subțiri - 1 mână de spanac baby - 1 cățel de usturoi tocat fin - 4 felii de brânză mozzarella de vaci - 3 frunze de tarhon tocate - ulei de măsline - sare și piper.

Ungeți cu puțin ulei de măsline o parte a feliilor de pâine. Rumeniți într-o tigaie cu puțin unt ciupercile feliate, până se înmoaie. Adăugați spanacul și usturoiul tocat fin și gătiți la foc mic un minut. Adăugați tarhonul tocat și asezonați. Asamblarea sandviciurilor: Puneți 2 felii de mozzarella pe fiecare felie de pâine. Adăugați spanacul și ciupercile și puneți deasupra cealaltă felie de pâine. Încălziți aparatul. Puneți sandviciurile în formă și gătiți 2 minute.

BG За 2 тоста

4 големи филии многозърнест хляб за сандвичи – 40 g гъби, нарязани на тънки резени – 1 шепа бебиши спанак – 1 скилидка чесън, нарязана на ситно – 4 резена сирене моцарела от краве мляко – 3 листа естрагон, нарязани – зехтин – сол и черен пипер.

С помощта на четка намажете с малко зехтин всяка страна на всяка филия хляб. В тиган запържете нарязаните на тънки резени гъби в малко масло, докато омекнат. Добавете спанака и ситно нарязания чесън и гответе на слаб огън за 1 минута. Добавете нарязания естрагон и овкусете. За да приготвите тостовете: сложете 2 слайса моцарела на всяка филия хляб. Добавете спанака и гъбите и сложете другата филия хляб отгоре. Загрейте уреда. Сложете тостовете във формата и гответе 2 минути.

UK Для 2 тостів

4 великі скибочки цільнозернового бутерброднього хліба; - 40 г грибів, тонко нарізаних скибочками; - 1 жменька шпинату; - 1 зубчик дрібно нарізаного часнику; - 4 скибочки сиру моцарела з коров'ячого молока; - 3 листа естрагону, подрібнені; - оливкова олія; - сіль і перець.

Змастіть кожну скибочку хліба невеликою кількістю оливкової олії. На пательні підсмажте тонко нарізані гриби до м'якості з додаванням невеликої кількості масла. Додайте шпинат та дрібно нарізаний часник і готуйте на повільному вогні 1 хвилину. Додайте подрібнений естрагон і приправте. Збирання тосту. На кожну скибочку хліба покладіть 2 скибочки моцарели. Додайте шпинат і гриби, а зверху покладіть іншу скибочку хліба. Нагрійте прилад. Помістіть тости у форму та готуйте 2 хвилини.

CROQUE FRAMBOISE|PISTACHE

RASPBERRY & PISTACHIO TOASTIES - TOSTI'S MET FRAMBOZEN & PISTACHENOTEN - HIMBEER-PISTAZIEN-TOASTIES - SÁNDWICHES DE FRAMBUESA & PISTACHO - ТОСТЫ С МАЛИНОЙ И ФИСТАШКАМИ - ZAPEČENÉ TOUSTY S MALINAMI A PISTÁCIEMI - MALINOVO-PISTÁCIOVÝ SENDVIČ - MÁLNÁS ÉS PISZTÁCIÁS SZENDVICSEK - TOSTY Z MALINAMI I PISTACJAMI - SANDVICIURI CALDE CU ZMEURĂ ȘI FISTIC - ТОСТОВЕ С МАЛИНИ И ШАМФЪСТЪК - ТОСТИ З МАЛИНОЮ ТА ФІСТАШКАМИ - ТОСТИ З МАЛИНОЮ ТА ФІСТАШКАМИ

FR Pour 2 croques

4 grandes tranches de pain brioché - 4 cuillères à soupe de framboises écrasées (200 g) ou de confiture - 2 cuillères à soupe de pistaches grillées concassées - 1 cuillère à soupe de pâte de pistache - Beurre.

Écraser les framboises à la fourchette ou mixer. Mélanger la compotée aux pistaches concassées. Sur 2 tranches de pain, tartiner une face de pâte de pistache. Beurrer légèrement un côté des autres tranches. Monter les sandwichs : placer une tranche de pain face pistache sur le dessus, étaler la compotée et refermer avec l'autre tranche, face beurre sur le dessus. Faire chauffer l'appareil. Mettre les croques en place dans le moule et faire cuire 2 min.

EN For 2 toasties

4 large slices brioche bread - 4 tablespoons mashed fresh raspberries (200 g) or raspberry conserve - 2 tablespoons roasted pistachios, crushed - 1 tablespoon pistachio paste - Butter.

Blend the fresh raspberries or mash with a fork. Mix the crushed pistachios into the raspberry purée or conserve. Spread pistachio paste on two slices of brioche bread on one side. Lightly butter the other 2 slices on one side. To assemble the toasties: Spread the raspberry and pistachio compote onto the brioche bread with the pistachio paste. Place the buttered slice of brioche bread on top. Heat up the appliance. Put the toasties on the plates and cook for 2 mins.

NL Voor 2 tosti's

4 grote sneetjes briochebrood - 4 eetlepels gepureerde frambozen (200 g) of frambozenjam - 2 eetlepels geroosterde pistachenoten, fijngehakt - 1 eetlepel pistachepasta - Boter.

Blend de frambozen of plet ze met een vork. Meng de geplette pistachenoten door de frambozencompote. Smeer de pistachepasta op twee sneetjes briochebrood aan één kant. Besmeer de andere twee sneetjes licht met boter. De tosti's bereiden: Verdeel de compote van frambozen en pistachenoten over het briochebrood met de pistachepasta. Plaats het beboterde sneetje brioche-brood erbovenop. Verwarm het apparaat voor. Plaats de tosti's in de hete mal en bak ze in 2 minuten.

DE Für 2 Toasties

4 große Scheiben Brioche - 4 EL pürierte Himbeeren oder Himbeermarmelade (200 g) - 2 EL geröstete Pistazien, zerkleinert - 1 EL Pistazien-Paste - Butter.

Die Himbeeren mit dem Mixer oder der Gabel zerkleinern. Die zerkleinerten Pistazien in das Himbeerpüree mischen. 2 Scheiben Brioche auf einer Seite mit Pistazien-Paste bestreichen. Die jeweils andere Seite der Briocheschreiben mit etwas Butter bestreichen. Zusammensetzen der Toasties: Das Himbeer-Pistazien-Püree auf die Brioche mit der Pistazienpaste streichen. Die Butterseite der Brioche daraufsetzen.
Das Waffeleisen aufheizen. Die Toasties in die Form geben und 2 Minuten lang backen.

ES Para 2 sándwiches

4 rebanadas grandes de brioche - 4 cucharadas soperas de frambuesas machacadas (200 g) o mermelada de frambuesa - 2 cucharadas soperas de pistachos tostados machacados - 1 cucharada sopera de crema de pistacho - Mantequilla.

Mezcla las frambuesas o aplástalas con un tenedor. Mezcla los pistachos triturados en la compota de frambuesa. Extiende la crema de pistacho en dos rebanadas de brioche por una cara. Unta ligeramente con mantequilla las otras dos rebanadas por un lado. Para montar los sándwiches: Unta la compota de frambuesa y pistacho sobre las rebanadas de brioche en las que untaste la crema de pistacho. Coloca las rebanadas de brioche con mantequilla encima. Calienta el aparato. Pon los sándwiches en el molde y cocina durante 2 minutos.

SK Na 2 sendviče

4 veľké krajce sladkého sendvičového chleba – 4 lyžice čerstvých rozpučených malín (200 g) alebo malín z konzervy – 2 lyžice rozdrvených pražených pistácií – 1 lyžica pistáciového masla – maslo.

Čerstvé maliny rozmixujte alebo ich rozpučte vidličkou. Rozdrvené pistácie zmiešajte s čerstvými alebo konzervovanými malinami. Pistáciové maslo natrite na jednu stranu dvoch krajcov chleba. Na zostávajúce 2 krajce jemne natrite maslo. Postupne ukladajte: Na chlieb potretý pistáciovým maslom rozotrite zmes malín a pistácií. Na vrch položte krajec chleba, na ktorom je natrené maslo. Zohrejte spotrebič. Položte sendviče na platňu a nechajte ich pripravovať 2 minúty.

RO Pentru 2 sandviciuri

4 felii mari de brioșă - 4 linguri de zmeură proaspătă zdrobită (200 g) sau zmeură din conservă - 2 linguri de fistic prăjit și mărunțit - 1 lingură de pastă de fistic - unt.

Mărunțiți zmeura proaspătă în blender sau zdrobiți-o cu furculița. Amestecați fisticul mărunțit în piureul sau conserva de zmeură. Întindeți pe două felii de brioșă pastă de fistic pe o parte. Ungeți celelalte două felii de brioșă cu puțin unt pe o parte. Asamblarea sandviciurilor: Întindeți amestecul de zmeură și fistic pe felia de brioșă unsă cu pastă de fistic. Puneți deasupra felia de brioșă unsă cu unt. Încălziți aparatul. Puneți sandviciurile pe plăci și gătiți 2 minute.

RU Для 2 тостов

4 больших ломтика хлеба бриошь - 4 столовые ложки малины (200 г) или малинового джема - 2 столовые ложки дробленых обжаренных фисташек - 1 столовая ложка фисташковой пасты - Сливочное масло.

Взбейте малину или разомните ее вилкой. Смешайте дробленые фисташки с измельченной малиной. Намажьте фисташковую пасту на два ломтика хлеба бриошь с одной стороны. Намажьте немного сливочного масла на два других ломтика с одной стороны. Соберите тосты: Намажьте смесь малины и фисташек на ломтики хлеба с фисташковой пастой. Сверху положите ломтики хлеба бриошь с маслом. Разогрейте прибор. Положите тосты в форму и готовьте в течение 2 минут.

HU Két szendvicshez

4 nagy szelet brioche kenyér - 4 evőkanál friss málnapüré (200 g) vagy málnakonzerv - 2 evőkanál pörkölt pisztácia, zúzott - 1 evőkanál pisztáciapép - vaj.

Turmixolja le a friss málnát vagy a pürésítse villával. Keverje össze a zúzott pisztáciát a málnapürével vagy konzervvel. Kenjen pisztáciapépet a két szelet brioche kenyérre. Vékonyan vajazza meg a másik 2 szelet egy-egy oldalát. A szendvics összeállítása: A málna- és pisztáciakompótot kenje rá a pisztáciapépes brioche kenyérre. Helyezze a megvajazott kenyérszeletet a tetejére. Melegítse fel a készüléket. Tegye a szendvicseket a lapokra, és melegítse 2 percig.

BG За 2 тоста

4 големи филии хляб бриош – 4 супени лъжици пюре от пресни малини (200 g) или малини от консерва – 2 супени лъжици печен шамфъстък, счукан – 1 супена лъжица паста от шамфъстък – масло.

Блендирайте пресните малини или намачкайте с вилица. Смесете счукания шамфъстък с пюрето от малини или с малините от консервата. Намажете пастата от шамфъстък на две филии от хляба бриош от едната страна. Намажете с малко масло другите 2 филии от едната страна. За да приготвите тостовете: Намажете сместа от малини и шамфъстък на хляба бриош, намазан с пастата от шамфъстък. Сложете филията от хляба бриош, намазана с масло, отгоре. Загрейте уреда. Сложете тостовете на плочите и гответе 2 минути.

CZ Na 2 zapečené tousty

4 velké plátky sladkého chleba brioche – 4 polévkové lžíce rozmačkaných čerstvých malin (200 g) nebo malinové zavařeniny – 2 polévkové lžíce drcených pražených pistácií – 1 polévková lžíce pistáciové pasty – máslo.

Rozmixujte čerstvé maliny nebo je rozmačkejte vidličkou. Zamíchejte do malinového pyré nebo zavařeniny drcené pistácie. Potřete dva plátky chleba brioche po jedné straně pistáciovou pastou. Další 2 plátky namažte po jedné straně tenkou vrstvou másla. Sestavení toustů: Na chléb brioche potřený pistáciovou pastou rozetřete malinovou zavařeninu s pistáciemi. Navrch přiložte plátek chleba brioche namazaný máslem. Nechte spotřebič nahřát. Položte tousty na desky a nechte je 2 minuty zapékat.

PL Przepis na 2 tosty

4 duże kromki bułki brioszki – 4 łyżki puree ze świeżych malin (200 g) lub konfitury malinowej – 2 łyżki prażonych pistacji, pokruszonych – 1 łyżka pasty pistacjowej – masło.

Świeże maliny zmiksuj lub rozgnieć widelcem. Wymieszaj pokruszone pistacje z purée lub konfiturą z malin. Rozprowadź pastę pistacjową na dwóch kromkach brioszki z jednej strony. Pozostałe 2 kromki posmaruj lekko masłem z jednej strony. Aby złożyć tosty: Rozsmaruj konfiturę malinowo-pistacjową na brioszce posmarowanej pastą pistacjową. Na wierzch połóż posmarowaną masłem kromkę brioszki. Rozgrzej urządzenie. Połóż tosty na płytach i opiekaj przez 2 minut.

UK Для 2 тостів

4 великі скибочки хліба бріош; - 4 столові ложки пюре зі свіжої малини (200 г) чи консервованої малини; - 2 столові ложки обсмажених фісташок, подрібнених; - 1 столова ложка фісташкової пасти; - вершкове масло.

Подрібніть свіжу малину в блендері або розімніть її виделкою. Вмішайте подрібнені фісташки в малинове пюре або консервовану малину. Намажте фісташкову пасту на дві скибочки хліба бріош з одного боку. Інші 2 скибочки з одного боку злегка змастіть вершковим маслом. Збирання тосту. Викладіть компот із малини та фісташок на хліб бріош із фісташковою пастою. Зверху покладіть змащену вершковим маслом скибочку хліба бріош. Нагрійте прилад. Покладіть тости на пластини та готуйте 2 хвилини.

GAUFRE ITALIENNE

ITALIAN WAFFLES - ITALIAANSE WAFELS - ITALIENISCHE WAFFELN - GOFRES ITALIANOS - ИТАЛЬЯНСКИЕ ВАФЛИ - TALSKÉ VAFLE - TALIANSKE VAFLE - OLASZ GOFRI - WŁOSKIE GOFRY - VAFE ITALIENE - ИТАЛИАНСКИ ВАФЛИ - ІТАЛІЙСЬКІ ВАФЛІ

FR Pour 6 gaufres

4 œufs - 15 cl de lait - 50 g de beurre demi-sel - 180 g de farine - 2 cuillères à soupe de pesto Genovese - 200 g de tomates cerises confites - 40 g d'olives vertes - 100 g de feta - Sel et Poivre.

Dans une casserole faire chauffer le lait et le beurre jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Dans un saladier, mélanger les œufs et la farine jusqu'à avoir une pâte homogène. Ajouter le pesto, les tomates confites, les olives grossièrement hachées et la feta émiettée. Assaisonner. Verser le lait et mélanger. Faire chauffer le gaufrier. Verser de la pâte dans l'appareil et laisser cuire 6 min. Servir les gaufres accompagnées de ricotta et de roquette, arroser d'un filet d'huile d'olive et une pincée de piment d'Espelette.

EN Makes 6 waffles

4 eggs - 50 ml milk - 50 g slightly salted butter - 180 g plain flour - 2 tablespoons Genovese pesto - 200 g slow-roasted cherry tomatoes - 40 g green olives, coarsely chopped - 100 g feta, crumbled - Salt and pepper.

Heat the milk and butter in a saucepan until the butter is melted. Set aside. In a large bowl, whisk together the eggs and flour until a smooth batter. Add the pesto, slow-roasted tomatoes, coarsely chopped olives and crumbled feta. Season with salt and pepper. Pour in the milk and whisk. Preheat the waffle maker. Pour the batter into the waffle maker and cook for 6 mins. Serve the waffles with ricotta and rocket, drizzle with olive oil and add a pinch of Espelette or cayenne pepper.

NL Voor 6 wafels

4 eieren - 15 cl melk - 50 g halfgezouten boter - 180 g bloem - 2 eetlepels pesto alla genovese - 200 g langzaam geroosterde kerstomaatjes - 40 g groene olijven - 100 g feta - Zout en peper.

Verhit de melk en boter in een steelpan tot de boter is gesmolten. Klop de eieren en de bloem in een kom tot een consistent beslag. Voeg de pesto, de langzaam geroosterde tomaten, grof gehakte olijven en verkruimelde feta toe. Breng op smaak met zout en peper. Roer de melk erdoor. Verwarm het wafelijzer. Schenk het beslag in het wafelijzer en bak de wafels in 6 minuten. Serveer de wafels met ricotta en rucola, besprenkel ze met olijfolie en voeg een snufje Espelette-peper toe.

DE Für 6 Waffeln

4 Eier - 150 ml Milch - 50 g leicht gesalzene Butter - 180 g Mehl - 2 EL Pesto Genovese - 200 g geröstete Cherrytomaten - 40 g grüne Oliven - 100 g Feta - Salz und Pfeffer.

Milch und Butter in einem Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Eier und das Mehl in einer Schüssel verquirlen, bis ein gleichmässiger Teig entsteht. Pesto, geröstete Tomaten, grob gehackte Oliven und zerbröselten Feta dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Milch hinzugeben und verquirlen. Waffeleisen erhitzen. Teig in das Waffeleisen giessen und 6 Minuten backen. Die Waffeln mit Ricotta und Rucola servieren, mit Olivenöl beträufeln und eine Prise Chiliflocken darüber geben.

ES Para 6 gofres

4 huevos - 15 cl de leche - 50 g de mantequilla semisalada - 180 g de harina - 2 cucharadas soperas de pesto genovés - 200 g de tomates cherry asados a fuego lento - 40 g de aceitunas verdes - 100 g de queso feta - Sal y pimienta.

Calienta la leche y la mantequilla en una cacerola hasta fundir la mantequilla. Bate los huevos y la harina con las varillas en un recipiente hasta que la masa sea uniforme. Añade el pesto, los tomates cherry asados a fuego lento, las aceitunas picadas en trozos grandes y el feta desmenuzado. Sazona con sal y pimienta. Vierte la leche y bate con las varillas. Calienta la gofrera. Vierte la masa en la gofrera y cocina durante 6 minutos. Sirve los gofres con ricotta y rúcula, y adereza con aceite de oliva y una pizca de pimentón.

SK Na 6 vaflí

4 vajcia – 50 ml mlieka – 50 g jemne soleného masla – 180 g hladkej múky – 2 lyžice pesta Genovese – 200 g pomaly pražených cherry rajčín – 40 g nahrubo nakrájaných zelených olív – 100 g rozdrveného syra feta – soľ a čierne korenie.

Mlieko a maslo ohrievajte na panvici, až kým sa maslo neroztopí. Odložte nabok. Vo veľkej miske šľahajte spolu vajcia s múkou, až kým nezískate hladké cesto. Pridajte pesto, pomaly pražené rajčiny, nahrubo nakrájané olivy a rozdrvený syr feta. Posypte soľou a čiernym korením. Prilejte mlieko a vyšľahajte. Zahrejte vaflovač. Cesto nalejte do vaflovača a pripravujte 6 minút. Vafle podávajte s ricottou a rukolou, pokvapkajte olivovým olejom a pridajte štipku korenia Espelette alebo kajenského korenia.

RO Pentru 6 vafe

4 ouă - 50 ml lapte - 50 g unt uşor sărat - 180 g făină universală - 2 linguri de pesto genovez - 200 g roşii cherry coapte la foc mic - 40 g măsline verzi, tocate grosier - 100 g feta zdrobită - sare şi piper.

Încălziţi laptele şi untul într-o cratiţă până când untul se topeşte. Lăsaţi deoparte. Într-un bol mare, bateţi ouăle cu făina până obţineţi o compoziţie omogenă. Adăugaţi pesto, roşiile coapte, măslinele tocate şi feta zdrobită. Asezonaţi cu sare şi piper. Turnaţi deasupra laptele şi amestecaţi. Preîncălziţi aparatul de vafe. Turnaţi compoziţia în aparatul de vafe şi gătiţi 6 minute. Serviţi vafele cu ricotta şi rucola, stropiţi cu ulei de măsline şi adăugaţi un pic de ardei cayenne sau Espelette.

RU Для 6 вафель

4 яйца - 150 мл молока - 50 г соленого сливочного масла - 180 г муки - 2 столовые ложки соуса песто по-генуэзски - 200 г помидоров черри, обжаренных на медленном огне - 40 г зеленых оливок - 100 г сыра фета - Соль и перец.

Разогрейте молоко и сливочное масло в кастрюле, пока масло не растопится. Взбейте яйца и муку в миске до получения однородного жидкого теста. Добавьте соус песто, помидоры, обжаренные на медленном огне, крупно нарезанные оливки и раскрошенный сыр фета. Приправьте солью и перцем. Налейте молоко и взбейте. Разогрейте вафельницу. Налейте тесто в вафельницу и готовьте в течение 6 минут. Подавайте вафли с рикоттой и рукколой, сбрызнув оливковым маслом и добавив щепотку эспелетского перца.

HU 6 gofrihoz

4 tojás - 50 ml tej - 50 g enyhén sózott vaj - 180 g sima liszt - 2 evőkanál genovai pesto - 200 g cseresznyeparadicsom - 40 g zöld olajbogyó, durvára vágva - 100 g fetasajt, morzsolva - só és bors.

Melegítse fel a tejet és a vajat egy serpenyőben, amíg a vaj el nem olvad. Tegye félre. Egy nagy tálban keverje össze a tojásokat és a lisztet, amíg sima tésztát nem kap. Adja hozzá a pestot, a paradicsomot, a durvára vágott olajbogyót és a morzsolt fetát. Ízesítse sóval és borssal. Öntse bele a tejet és keverje össze. Melegítse elő a gofrisütőt. Öntse a keveréket a gofrisütőbe, és süsse 6 percig. Tálalja a gofrikat ricottával és rukkolával, öntse le picit olívaolajjal, és adjon hozzá egy csipet Espelette- vagy cayenne-borsot.

BG За приготвяне на 6 вафли

4 яйца - 50 ml мляко - 50 g леко осолено масло – 180 g обикновено брашно – 2 супени лъжици песто „Дженовезе" - 200 g бавно изпечени чери домати – 40 g зелени маслини, нарязани на едро – 100 g сирене фета, натрошено – сол и черен пипер.

Загрейте млякото и маслото в тиган за сосове, докато се разтопи маслото. Оставете настрана. В голяма купа разбийте яйцата с брашното, докато се получи консистентна смес. Добавете пестото, бавно изпечените домати, нарязаните на едро маслини и натрошеното сирене фета. Овкусете със сол и пипер. Изсипете млякото и разбийте. Загрейте предварително уреда за приготвяне на вафли. Изсипете сместа в уреда за приготвяне на вафли и изчакайте 6 минути. Сервирайте вафлите с рикота и рукола, поръсете със зехтин и добавете щипка еспелетски пипер или лют червен пипер.

CZ Na 6 vaflí budete potřebovat

4 vejce – 50 ml mléka – 50 g jemně slaného másla – 180 g hladké mouky – 2 polévkové lžíce janovského pesta – 200 g pomalu opékaných cherry rajčat – 40 g nahrubo nakrájených zelených oliv – 100 g sýru feta rozdrobeného na kousky – sůl a pepř.

V kastrolu zahřívejte mléko a máslo, dokud se máslo nerozpustí. Dejte stranou. Ve velké míse smíchejte vejce a mouku, dokud nebude těsto hladké. Přidejte pesto, pomalu pečená rajčata, nahrubo nakrájené olivy a rozdrobený sýr feta. Ochuťte solí a pepřem. Přilejte mléko a rozšlehejte. Předehřejte vaflovač. Nalijte těsto do vaflovače a nechte péct 6 minut. Vafle podávejte s ricottou a rukolou, pokapejte je olivovým olejem a přidejte špetku pepře Espelette nebo kajenského pepře.

PL Przepis na 6 gofrów

4 jajka – 50 ml mleka – 50 g lekko osolonego masła – 180 g mąki – 2 łyżki stołowe pesto genovese – 200 g wolno pieczonych pomidorków koktajlowych – 40 g zielonych oliwek, grubo posiekanych – 100 g pokruszonej fety – sól i pieprz.

Podgrzewaj mleko i masło w rondelku, aż masło się rozpuści. Odłóż na bok. W dużej misce ubij jajka i mąkę aż do uzyskania gładkiego ciasta. Dodaj pesto, wolno pieczone pomidory, grubo posiekane oliwki i pokruszoną fetę. Dopraw solą i pieprzem. Wlej mleko i ubijaj. Rozgrzej gofrownicę. Wlej ciasto do gofrownicy i opiekaj przez 6 minut. Podawaj gofry z ricottą i rukolą, skrop oliwą z oliwek i dodaj szczyptę pieprzu Espelette lub cayenne.

UK Для 6 вафель

4 яйця; - 50 мл молока; - 50 г трохи підсоленого вершкового масла; - 180 г звичайного борошна; - 2 столові ложки песто «Дженовезе»; - 200 г обсмажених на невеликому вогні помідорів чері; - 40 г зелених оливок, крупно нарізаних; - 100 г сиру фета, подрібненого; - сіль і перець.

Нагрівайте молоко та вершкове масло в каструлі, поки масло не розплавиться. Залиште на деякий час. У великій мисці збийте яйця та борошно до утворення однорідної суміші (кляру). Додайте песто, обсмажені на невеликому вогні помідори, крупно нарізані оливки та розсипаний сир фета. Додайте сіль і перець. Влийте молоко та збийте. Попередньо розігрійте вафельницю. Вилийте кляр у вафельницю та готуйте 6 хвилин. Подавайте вафлі з рікотою та руколою, полийте оливковою олією та додайте щіпку перцю Еспелет або каєнського перцю.

GAUFRE RÖSTI

POTATO RÖSTI WAFFLES - WAFELS VAN AARDAPPELRÖSTI - RÖSTI-WAFFELN - GOFRES DE PATATA RÖSTI - ВАФЛИ С КАРТОФЕЛЕМ РЁШТИ - VAFLE VE STYLU BRAMBOROVÝCH PLACEK RÖSTI - ZEMIAKOVÉ VAFLE RÖSTI - BURGONYARÖSZTIS GOFRI - GOFRY ZIEMNIACZANE RÖSTI - VAFE DIN RÖSTI DE CARTOFI - ВАФЛИ С КАРТОФЕНИ РЬОЩИ - КАРТОПЛЯНІ ВАФЛІ «РЕСТІ»

EN Makes 6 waffles

600 g potatoes (Maris Pier or King Edward) - 120 g carrots - 2 egg yolks - 240 ml milk - 120 g plain flour - 80 g grated Comté or Gruyere cheese - 3 tablespoons olive oil - 6 sprigs parsley - 12 slices grilled bacon - Salt and pepper.

Peel, rinse and finely grate the potatoes and carrots. Whisk together the egg yolks and milk in a bowl. Stir in the flour, Comté or Gruyere cheese and olive oil. Add the grated vegetables. Chop the parsley and add to the mixture. Grill the bacon. Chop coarsely and add to the mixture. Season. Heat up the waffle maker. Pour in the batter and cook for 9 mins. Serve hot with a fried or soft-boiled egg and a side salad.

NL Voor 6 wafels

600 g aardappelen - 120 g wortel - 2 eierdooiers - 24 cl melk - 120 g bloem - 80 g geraspte Comté-kaas - 3 el olijfolie - 6 takjes peterselie - 12 plakjes gegrilde bacon - Zout en peper.

Schil en spoel de aardappelen en wortels en rasp ze met een fijne rasp. Klop de eierdooiers en melk in een kom. Roer de bloem, de Comté-kaas en de olijfolie erdoor. Voeg de geraspte groenten toe. Hak de peterselie fijn en voeg toe aan het mengsel. Gril de bacon. Hak deze grof en voeg toe aan het mengsel. Seizoen. Verwarm het wafelijzer. Giet het beslag erin en bak de wafels in 9 minuten. Serveer warm met een gebakken of zachtgekookt ei en een salade.

DE Für 6 Waffeln

600 g Kartoffeln - 120 g Karotten - 2 Eigelb - 240 ml Milch - 120 g Mehl - 80 g geriebener Comté - 3 EL Olivenöl - 6 Zweige Petersilie - 12 Scheiben gegrillter Speck - Salz und Pfeffer.

Kartoffeln und Karotten schälen, abspülen und fein reiben. Eigelb und Milch in einer Schüssel verquirlen. Mehl, Comté und Olivenöl einrühren. Das geriebene Gemüse hinzugeben. Die Petersilie hacken und hinzugeben. Den Speck grillen. Grob hacken und hinzugeben. Abschmecken. Waffeleisen erhitzen. Teig eingiessen und 9 Minuten backen. Mit einem Spiegelei oder weich gekochten Ei und einem Beilagensalat servieren.

FR Pour 6 gaufres

600 g de pommes de terre - 120 g de carottes - 2 jaunes d'œufs - 24 cl de lait - 120 g de farine - 80 g de comté râpé - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive - 6 tiges de persil - 12 tranches de lard grillé - Sel et poivre.

Éplucher, rincer et râper finement les pommes de terre et les carottes. Dans un récipient, fouetter les jaunes d'œufs avec le lait. Incorporer la farine, le comté et l'huile. Ajouter les légumes râpés. Ciseler le persil et l'ajouter. Faire griller le lard, le hacher grossièrement et l'ajouter. Assaisonner. Faire chauffer le gaufrier. Verser la pâte et faire cuire pendant 9 min. Servir chaud accompagné d'un œuf sur le plat ou mollet et d'une salade.

ES Para 6 gofres

600 g de patatas - 120 g de zanahorias - 2 yemas de huevo - 24 cl de leche - 120 g de harina - 80 g de queso Comté rallado - 3 cucharadas de aceite de oliva - 6 ramitas de perejil - 12 lonchas de beicon - Sal y pimienta.

Pela, enjuaga y ralla las patatas y las zanahorias. Mezcla las yemas de huevo y la leche en un recipiente con las varillas. Añade la harina, el queso Comté y el aceite de oliva. Añade las verduras ralladas. Pica el perejil y añádelo a la mezcla. Pasa el beicon por el grill. Trocéalo y añádelo a la mezcla. Sazona. Calienta la gofrera. Vierte la mezcla y deja que se cocine durante 9 minutos. Sirve caliente con un huevo frito o pasado por agua y ensalada.

RU Для 6 вафель

600 г картофеля - 120 г моркови - 2 яичных желтка 240 мл молока - 120 г муки - 80 г тертого сыра конте 3 столовые ложки оливкового масла - 6 веточек петрушки - 12 поджаренных ломтиков бекона Соль и перец.

Очистите, промойте и натрите картофель и морковь на мелкой терке. Взбейте яичные желтки и молоко в миске. Добавьте муку, сыр конте и оливковое масло. Добавьте тертые овощи. Измельчите петрушку и добавьте ее в смесь. Поджарьте бекон. Нарежьте его крупными кусочками и добавьте в смесь. Добавьте приправы. Разогрейте вафельницу. Залейте тесто и готовьте в течение 9 минут. Подавайте горячими с яйцом всмятку и салатом.

CZ Na 6 vaflí budete potřebovat

600 g brambor (odrůda Maris Pier nebo King Edward) – 120 g mrkve – 2 žloutky – 240 ml mléka – 120 g hladké mouky – 80 g strouhaného sýra Comté nebo Gruyere – 3 polévkové lžíce olivového oleje – 6 snítek petrželky – 12 plátků grilované slaniny – sůl a pepř.

Oloupejte, opláchněte a najemno nastrouhejte brambory a mrkev. V misce smíchejte žloutky a mléko. Vmíchejte mouku, sýr Comté nebo sýr Gruyere a olivový olej. Přidejte nastrouhanou zeleninu. Nasekejte petržel a přidejte ji do směsi. Ogrillujte slaninu. Nakrájejte ji nahrubo a přidejte ji do směsi. Okořeňte. Nahřejte vaflovač. Nalijte do něj těsto a nechte jej přibližně 9 minut péct. Servírujte teplé se smaženým vejcem nebo vejcem naměkko a salátovou oblohou.

SK Na 6 vaflí

600 g zemiakov (Maris Piper alebo King Edward) – 120 g mrkvy – 2 vaječné žĺtky – 240 ml mlieka – 120 g hladkej múky – 80 g strúhaného syra Comté alebo Gruyère – 3 lyžice olivového oleja – 6 vetvičiek petržlenovej vňate – 12 plátkov grilovanej slaniny – soľ a čierne korenie.

Zemiaky a mrkvu olúpte, opláchnite a nastrúhajte najemno. V miske vyšľahajte spolu vaječné žĺtky a mlieko. Primiešajte múku, syr Comté alebo Gruyère a olivový olej. Pridajte nastrúhanú zeleninu. Posekajte petržlenovú vňať a pridajte ju do zmesi. Slaninu ugrillujte. Posekajte ju nahrubo a pridajte do zmesi. Okoreňte. Vaflovač zohrejte. Nalejte zmes a nechajte pripravovať 9 minút. Podávajte teplé s usmaženým alebo jemne vareným vajcom a šalátom.

HU 6 gofrihoz

600 g burgonya - 120 g sárgarépa - 2 tojássárgája - 240 ml tej - 120 g sima liszt - 80 g reszelt Comté vagy Gruyere sajt - 3 evőkanál olívaolaj - 6 szál petrezselyem - 12 szelet grillezett szalonna - só és bors.

Hámozza meg, öblítse le és reszelje le finoman a burgonyát és a sárgarépát. Egy tálban keverje össze a tojássárgáját és a tejet. Keverje bele a lisztet, a Comté vagy a Gruyere sajtot és az olívaolajat. Adja hozzá a reszelt zöldségeket. Vágja fel a petrezselymet, és adja hozzá a keverékhez. Süsse meg a szalonnát. Vágja fel nagyobb darabokra, és adja hozzá a keverékhez. Fűszerezze. Melegítse fel a gofrisütőt. Öntse bele a keveréket, és süsse 9 percig. Tálalja forrón tükörtojással vagy buggyantott tojással és salátával.

PL Przepis na 6 gofrów

600 g ziemniaków (odmiany Maris Pier lub King Edward) – 120 g marchwi – 2 żółtka – 240 ml mleka – 120 g mąki – 80 g startego sera Comté lub Gruyere – 3 łyżki oliwy z oliwek – 6 gałązek natki pietruszki – 12 plasterków podsmażonego boczku – sól i pieprz.

Obierz, opłucz i drobno zetrzyj ziemniaki i marchew. Ubij żółtka i mleko w misce. Wymieszaj z mąką, serem Comté lub Gruyere i oliwą z oliwek. Dodaj starte warzywa. Posiekaj pietruszkę i dodaj do masy. Podsmaż boczek. Posiekaj na grube kawałki i dodaj do masy. Dopraw. Rozgrzej gofrownicę. Następnie wlej ciasto i opiekaj przez około 9 minut. Podawaj na gorąco z jajkiem sadzonym lub ugotowanym na miękko i sałatką.

RO Pentru 6 vafe

600 g cartofi (Maris Pier sau King Edward) - 120 g morcovi - 2 gălbenușuri - 240 ml lapte - 120 g făină universală - 80 g brânză Comté sau Gruyère rasă - 3 linguri de ulei de măsline - 6 fire de pătrunjel - 12 felii de bacon la grătar - sare și piper.

Curățați, clătiți și dați pe răzătoarea fină cartofii și morcovii. Bateți gălbenușurile și laptele într-un bol. Amestecați făina, brânza Comté sau Gruyère și uleiul de măsline. Adăugați legumele rase. Tocați pătrunjelul și adăugați-l în amestec. Gătiți la grătar feliile de bacon. Tocați grosier și adăugați în amestec. Asezonați. Încălziți aparatul de vafe. Turnați compoziția și gătiți 9 minute. Serviți-le fierbinți cu un ochi sau un ou fiert moale și o salată drept garnitură.

BG За приготвяне на 6 вафли

600 g картофи (Maris Pier или King Edward) – 120 g моркови – 2 жълтъка – 240 ml мляко – 120 g обикновено брашно – 80 g настъргано сирене „Комте“ или „Грюер“ – 3 супени лъжици зехтин – 6 стръка магданоз – 12 слайса грилован бекон – сол и черен пипер.

Обелете, изплакнете и настъргете на ситно картофите и морковите. В купа разбийте жълтъците с млякото. Разбъркайте брашното със сирене „Комте“ или „Грюер“ и зехтин. Добавете настърганите зеленчуци. Нарежете магданоза и добавете към сместа. Гриловайте бекона. Нарежете на едро и добавете към сместа. Овкусете. Загрейте уреда за приготвяне на вафли. Изсипете сместа и гответе 9 минути. Сервирайте горещи с пържено или рохко сварено яйце и салата за гарнитура.

UK Для 6 вафель

600 г картоплі («Пірс Марс» або «Кінґ Едвард»); - 120 г моркви; - 2 жовтки; - 240 мл молока; - 120 г звичайного борошна; - 80 г тертого сиру Конте або Грюйєр; - 3 столові ложки оливкової олії; - 6 гілочок петрушки; - 12 скибочок бекону, обсмаженого на грилі; - сіль і перець.

Очистіть, промийте та дрібно натріть картоплю і моркву. Збийте в мисці жовтки та молоко. Перемішайте борошно, сир Конте або Грюйєр та оливкову олію. Додайте терті овочі. Подрібніть петрушку та додайте до суміші. Обсмажте бекон на грилі. Крупно подрібніть і додайте до суміші. Приправте. Нагрійте вафельницю. Влийте кляр і готуйте 9 хвилин. Подавайте тости гарячими зі смаженим або відвареним некруто яйцем та гарніром із салату.

GAUFRE CHOCO|BANANE

CHOCOLATE AND BANANA WAFFLES - WAFELS MET CHOCOLADE EN BANAAN - SCHOKOLADE-BANANEN-WAFFELN - GOFRES DE CHOCOLATE Y PLÁTANO - ВАФЛИ С БАНАНОМ И ШОКОЛАДОМ - VAFLE S ČOKOLÁDOU A BANÁNEM - VAFLE S ČOKOLÁDOU A BANÁNOM - CSOKOLÁDÉS ÉS BANÁNOS GOFRI - GOFRY CZEKOLADOWO-BANANOWE - VAFE CU CIOCOLATĂ ȘI BANANE - ВАФЛИ С ШОКОЛАД И БАНАН - ШОКОЛАДНО-БАНАНОВІ ВАФЛІ

EN Makes 8 waffles

150 g butter, melted - 50 g cocoa powder - 200 g caster sugar - 4 eggs - 260 g plain flour - 1 x 7 g sachet fast action or easy bake dried yeast - 70 ml milk - 4 bananas - 150 g hazelnuts, chopped - 50 g crushed praline.

Melt the butter. Mix the melted butter and cocoa powder together in a bowl. Add the sugar and eggs and whisk. Stir in the flour and yeast and whisk. Then add the milk and whisk. Add the sliced bananas, hazelnuts and crushed praline. Heat up the waffle maker. Pour the batter into the waffle plates and cook for 5 mins. Serve with a spoonful of salted caramel butter.

NL Voor 8 wafels

150 g boter, gesmolten - 50 g ongezoete cacaopoeder - 200 g suiker - 4 eieren - 260 g bloem - 1 zakje gist - 7 cl melk - 4 bananen - 150 g hazelnoten - 50 g geplette praline - Gezouten karamelboter.

Smelt de boter. Meng de gesmolten boter en het cacaopoeder in een kom. Roer de suiker en de eieren erdoor. Roer de bloem en de gist erdoor. Roer vervolgens de melk erdoor. Voeg de plakjes banaan, de hazelnoten en de geplette praline toe. Verwarm het wafelijzer. Schenk het beslag in de hete mal en bak de wafels in 5 minuten. Serveer met een lepel gezouten karamelboter.

DE Für 8 Waffeln

150 g geschmolzene Butter - 50 g ungesüsstes Kakaopulver - 200 g Zucker - 4 Eier - 260 g Mehl - 1 Pck. Hefe - 70 ml Milch - 4 Bananen - 150 g Haselnüsse - 50 g gehackte Mandeln, karamellisiert.

Butter schmelzen. Die geschmolzene Butter und das Kakaopulver in einer Schüssel vermengen. Zucker und Eier dazugeben und verquirlen. Mehl und Hefe unterrühren. Dann die Milch dazugeben und verquirlen. Die in Scheiben geschnittenen Bananen, Haselnüsse und Mandeln dazugeben. Waffeleisen erhitzen. Teig in die heisse Form giessen und 5 Minuten lang backen. Mit einem Löffel gesalzener Karamellcrème servieren.

FR Pour 8 gaufres

150 g de beurre fondu - 50 g de poudre de cacao amer - 200 g de sucre - 4 œufs - 260 g de farine - 1 sachet de levure - 7 cl de lait - 4 bananes - 150 g de noisettes - 50 g de pralin concassé.

Faire fondre le beurre. Dans un saladier, mélanger le beurre fondu au cacao en poudre. Ajouter le sucre et les œufs, mélanger. Incorporer la farine et la levure et mélanger ; ajouter le lait et mélanger. Ajouter les bananes coupées en morceaux, les noisettes et le pralin concassé. Faire chauffer le gaufrier. Verser de la pâte dans le moule chaud et laisser cuire 5 min. Servir accompagner d'une cuillère de caramel au beurre salé.

ES Para 8 gofres

150 g de mantequilla fundida - 50 g de cacao en polvo sin azúcar - 200 g de azúcar - 4 huevos - 260 g de harina - 1 sobrecito de levadura - 7 cl de leche - 4 plátanos - 150 g de avellanas - 50 g de praliné machacado.

Funde la mantequilla. Mezcla la mantequilla fundida y el cacao en polvo en un recipiente. Añade el azúcar y los huevos, y bate con las varillas. Añade la harina y la levadura, y bate con las varillas. A continuación, añade la leche y bate con las varillas. Añade los plátanos en rodajas, las avellanas y el praliné machacado. Calienta la gofrera. Vierte la masa en el molde caliente y cocina durante 5 minutos. Sirve con una cucharada de caramelo de mantequilla salada.

SK Na 8 vaflí

150 g roztopeného masla – 50 g kakaového prášku – 200 g krupicového cukru – 4 vajcia – 260 g hladkej múky – 1 x 7 g vrecko sušeného droždia – 70 ml mlieka – 4 banány – 150 g lieskových sekaný orechov – 50 g rozdrvených praliniek.

Roztopte maslo. V miske zmiešajte roztopené maslo a kakaový prášok. Pridajte cukor, vajcia a rozšľahajte. Pridajte múku, droždie a rozšľahajte. Potom prilejte mlieko a rozšľahajte. Pridajte nakrájané banány, lieskové orechy a drvené pralinky. Vaflovač zohrejte. Cesto nalejte na vaflovacie platne a pripravujte 5 minút. Podávajte s lyžicou soleného karamelového masla.

RO Pentru 8 vafe

150 g unt topit - 50 g cacao pudră - 200 g zahăr tos - 4 ouă - 260 g făină universală - 1 plic de 7 g drojdie uscată instant - 70 ml lapte - 4 banane - 150 g alune tocate - 50 g praline zdrobite.

Topiți untul. Amestecați untul topit și pudra de cacao într-un bol. Adăugați zahărul și ouăle și amestecați. Turnați făina și drojdia și amestecați. Apoi adăugați laptele și amestecați. Adăugați bananele tăiate felii, alunele și pralinele zdrobite. Încălziți aparatul de vafe. Turnați compoziția pe plăcile de vafe și gătiți 5 minute. Serviți cu o lingură de unt cu caramel sărat.

RU Для 8 вафель

150 г растопленного сливочного масла - 50 г неподслащенного какао-порошка- 200 г сахара - 4 яйца - 260 г муки - 1 пакетик дрожжей - 70 мл молока - 4 банана - 150 г лесных орехов - 50 г измельченного пралине.

Растопите сливочное масло. Смешайте растопленное сливочное масло и какао-порошок в миске. Добавьте сахар, яйца и взбейте. Добавьте муку, дрожжи и взбейте. Затем добавьте молоко и взбейте. Добавьте нарезанные бананы, фундук и измельченное пралине. Разогрейте вафельницу. Налейте тесто в горячую форму и готовьте в течение 5 минут. Подавайте с небольшим количеством соленой карамели.

HU 8 gofrihoz

150 g vaj, olvasztott - 50 g kakaópor - 200 g kristálycukor - 4 tojás - 260 g normál liszt - 1 x 7 g express szárított élesztő - 70 ml tej - 4 banán - 150 g mogyoró, aprítva - 50 g zúzott praliné.

Olvassza meg a vajat. Keverje össze a megolvasztott vajat és a kakaóport egy edényben. Adja hozzá a cukrot, a tojást és keverje össze. Keverje bele a lisztet, az élesztőt és keverje össze. Öntse bele a tejet és keverje össze. Adja hozzá a szeletelt banánt, a mogyorót és a zúzott pralinét. Melegítse fel a gofrisütőt. Öntse a keveréket a gofrisütőbe, és süsse 5 percig. Tálalja egy kanál sózott karamellvajjal.

BG За приготвяне на 8 вафли

150 g масло, разтопено – 50 g какао на прах – 200 g захар – 4 яйца – 260 g обикновено брашно – 1 x пакетче суха инстантна мая от 7 g – 70 ml мляко – 4 банана – 150 g лешници, нарязани – 50 g натрошена пралина.

Разтопете маслото. В купа смесете разтопеното масло с какаото на прах. Добавете захарта и яйцата и разбийте. Разбъркайте брашното и маята и разбийте. След това добавете млякото и разбийте. Добавете нарязаните банани, лешници и натрошената пралина. Загрейте уреда за приготвяне на вафли. Изсипете сместа в плочите за вафли и гответе 5 минути. Сервирайте с лъжица осолено карамелено масло.

CZ Na 8 vaflí budete potřebovat

150 g rozehřátého másla – 50 g kakaa – 200 g práškového cukru – 4 vejce – 260 g hladké mouky – 1 x 7g sáček rychle kynoucího sušeného droždí – 70 ml mléka – 4 banány – 150 g nasekaných lískových oříšků – 50 g nadrcených pralinek.

Rozehřejte máslo. V misce smíchejte rozehřáté máslo s kakaem. Přidejte cukr a vejce a rozšlehejte. Vmíchejte mouku a droždí a rozšlehejte. Poté přidejte mléko a pokračujte ve šlehání. Přidejte pokrájené banány, lískové ořechy a nadrcenou pralinku. Nahřejte vaflovač. Nalijte těsto na desky na přípravu vaflí a nechte jej péct 5 minut. Podávejte se lžičkou slaného karamelového másla.

PL Przepis na 8 gofrów

150 g roztopionego masła – 50 g kakao w proszku – 200 g cukru pudru – 4 jajka – 260 g mąki – 1 saszetka (7 g) drożdży suszonych instant – 70 ml mleka – 4 banany –150 g posiekanych orzechów laskowych - 50 g pokruszonej praliny.

Roztop masło. Wymieszaj ze sobą stopione masło i kakao w misce. Dodaj cukier i jajka. Ubijaj. Wymieszaj mąkę i drożdże i ubijaj Następnie dodaj mleko i ponownie ubijaj. Dodaj pokrojone w plasterki owoce, orzechy laskowe i pokruszone praliny. Rozgrzej gofrownicę. Wlej ciasto na płyty gofrownicy i opiekaj przez 5 minut. Podawaj z łyżką solonego masła karmelowego.

UK Для 8 вафель

150 г вершкового масла, розтопленого; - 50 г какао-порошку; - 200 г цукрової пудри; - 4 яйця; - 260 г звичайного борошна; - 1 пакет сухих дріжджів швидкої дії (7 г); - 70 мл молока; - 4 банани; - 150 г фундука, подрібненого; - 50 г подрібненого праліне.

Розтопіть вершкове масло. Змішайте розтоплене масло та какао-порошок у мисці. Додайте цукор і яйця та збийте. Перемішайте борошно з дріжджами та збийте. Потім додайте молоко й збийте. Додайте нарізані банани, фундук і подрібнене праліне. Нагрійте вафельницю. Вилийте кляр у форми для вафель і готуйте 5 хвилин. Подавайте з ложкою солоного вершкового масла.

Tefal

SNACK XL

Création culinaire / Culinary credits Chloé Josso
Ref. 1820008075 - ISBN : 978-2-37247-105-3 - SEB DEVELOPPEMENT - 69130 Ecully - RCS 016 950 842
Dépôt légal / Copyright registration 2e trimestre 2020 - Tous droits réservés
Conception et réalisation CONTENT FACTORY