

Ravioli veidne

Gatavo radoši un ātri!



Tupperware®

Ravioli veidne

Kulinārijas bauda – vienkārši un ātri!

Jaunā Ravioli veidne gatavošanu padarīs par jautru un radošu nodarbi visai ģimenei. Gatavojiet tajā izsmalcinātos itāļu ravioli vai uzkodas, ar kurām var viegli padarīt krāšņu svētku galdu.

Priekšrocības:

1. Viegli un ātri gatavot itāļu ravioli un uzkodas.
2. Praktisks un daudzfunkcionāls virtuves instruments. Ravioli veidni ir vienkārši lietot, tā ļauj ietaupīt laiku un pagatavot 12 ravioli/uzkodas vienlaicīgi.
3. Oriģināls dizains un krāsa – modernai gaumei. Krāsas ir pieskaņotas sērijas Bake-to-Basics izstrādājumiem.
4. Īpaši izstrādāta tā, lai to varētu novietot uz kārbas CoolSmart 3 l – īpaši parocīgi glabāšanai saldētavā vai ledusskapī.
5. Komplektā ietilpst praktiska karote, kas gatavošanu padara vēl vienkāršāku.
6. Asās, robotās formas malas(apkārt 12 iedobītēm), piešķir ravioli/uzkodām ideālu formu.
7. Pretslīdes kājiņas nodrošina stabilitāti ēdiena gatavošanas laikā.
8. Iekšējais rokturis S burta formā ir ērti satverams, noceļot Ravioli veidni no kārbas CoolSmart 3 l, bez tam, tas nodrošina arī papildus stabilitāti ēdiena gatavošanas laikā.
9. Aizņem ļoti maz vietas skapī.
10. Gan Ravioli veidni, gan, tās komplektā ietilpstošo, karoti var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Izmēri:

Ravioli veidne: 31,2 × 25,4 × 3,4 cm

Karote: 11,8 cm (tilpums ≈ 3 ml)

Ideāli piemērota 3L CoolSmart kārbai



Padomi

Pirms lietošanas Ravioli veidni izkaisiet ar miltiem. Izveltnējiet mīklu pēc iespējas plānāku (aptuveni 1-2 mm plānu). Izmantojiet nelielu mīklas daudzumu, lai ravioli/uzkodas neizjūktu.



Gatavošanas pamācība:

Pastas mīkla un kārtainā mīkla

1. Ar mīklas rulli, kas piepildīts ar aukstu ūdeni, izveltnējiet mīklu uz Bake-to-Basics paliktņa mīklas mīcīšanai. Uzkaisiet miltus uz paliktņa, lai pie tā nepieliptu mīkla.
2. Pārliecinieties, lai mīkla pietiek divām plāksnēm. Pārgrieziet mīklu divās daļās, ar tam paredzētu nazi mīklas griešanai (picas nazi).
3. Izkaisiet Ravioli veidni ar miltiem un uzlieciet uz tās vienu mīklas plāksni. Izmantojiet silikona otiņu, lai mīklu apziestu ar ūdeni (tas palīdzēs mīklai salipt ar nākamo plāksni).
4. Ar Ravioli karoti ielieciet pildījumu Ravioli veidnes 12 iedobītēs, uzmanīgi pārklājiet ar otru mīklas plāksni un rūpīgi izveltnējiet ar mīklas rulli, lai izveidotu uzkodas.

Plānā kārtainā mīkla

1. Izņemiet plāno kārtaino mīklu no iepakojuma – būs nepieciešamas 4 plānās loksnes. Neizlietotās loksnes glabājiet kārbā ar vāku, lai tās ātri neapžūtu. 2 loksnes izmanto kā pamatni, 2 loksnes pārklāšanai.
2. Uzlieciet vienu loksni uz Ravioli veidnes un ar silikona otiņu uzklājiet uz tās maisījumu, kas pagatavots no 30g augu eļļas un 30ml ūdens. Pa virsu uzklājiet otru loksni un apsmērējiet ar to pašu maisījumu.
3. Ar Ravioli karoti ielieciet pildījumu Ravioli veidnes 12 iedobītēs. Virsū uzklājiet trešo mīklas kārtu, apziediet ar eļļas maisījumu un pārklājiet ar ceturto kārtu.
4. Pagaidiet 30 sekundes, lai eļļa iesūktos visās kārtās, un rūpīgi izveltnējiet ar mīklas rulli, lai izveidotu uzkodas.

Visiem 3 mīklas veidiem

5. Uzmanīgi noņemiet mīklas pārpalikumu. Uzlieciet kārbu CoolSmart 3 l virsu Ravioli veidni un apgrieziet otrādi kopā ar veidni.
6. Ar Ravioli karoti uzmanīgi izņemiet ravioli/uzkodas no Ravioli veidnes.

Gatavs – variet tos uzglabāt saldētavā vai ledusskapī, gatavot katlā vai cepeškrāsnī!

Ravioli

Pamats – ravioli mīkla

3 porcijas 12 uzkodām:
300 g kviešu miltu
5 tējkarotes sāls
3 olas
25 ml olīveļļas

1. Miltus, sāli, olas un eļļu ieauc sērijas Bake-to-Basics 3,5 l lielajā mīklas bļodā (mīkla nedrīkst līpt pie rokām).
2. Ravioli ar vēlamo pildījumu (ievērojiet iepriekšējā lappusē sniegto pamācību) vāra 5 minūtes ūdenī, kam pievienots sāls. Neaizmirstiet apmaisīt ravioli vārīšanas laikā.
3. Noteciniet ūdeni, izmantojot sērijas Bake-to-Basics sietiņu vai dubulto sietu.

Alternatīva: notīra 50 g svaigus spinātus un tvaicē virs katla ar verdošu ūdeni. Sasmalcina Quick Chef II un pievieno ravioli mīklai.



Ravioli pildījums

Ravioli - ar tomātiem un baziliku

Pildījums 12 uzkodām:
2 tomāti
Aptuveni 5 lielas bazilika lapas
1 ķiploka daiviņa
1 šalotes sīpols
60 g „Filadelfijas” siera
Sāls

1. Quick Chef II sasmalcina tomātus, bazilika lapas, ķiploku un šalotes sīpolu. Notecina šķidrumu.
2. Ar silikona lāpstiņu maisījumam pievieno 60 g „Filadelfijas” siera un nedaudz sāls.
3. Liek pildījumu Ravioli veidnes 12 iedobītēs.
4. Tālāk ievērojiet pamācības „Gatavošanas pamācība” un „Pamats – ravioli mīkla”.



Gatavos ravioli ar tomātiem un baziliku pasniedz, piemēram, ar sagrieztu tomātu, avokado, rukolas salātiem un kešu riekstu kārtojumu.

Ravioli pildījums

Ravioli - ar šķiņķi un pūdēto sieru

Pildījums 12 uzkodām:

5 pētersīju zariņi

50 g šķiņķis

50 g pūdētais siers

1. Visas sastāvdaļas sajauc Quick Chef II un pildījumu ieliek Ravioli veidnes 12 iedobītēs.
2. Tālāk ievērojiet nodaļās „Gatavošanas pamācība” un „Pamats – ravioli mīkla” sniegtās pamācības.

Gatavās sezama uzkodas pasniedziet atsevišķi, zviedru galdā vai kopā ar garšīgiem salātiem.

Gatavos ravioli ar šķiņķi un pūdēto sieru pasniedziet, piemēram, kārtojot uz tomātu mērces un dekorējot ar salātiem.



Uzkodas

1. Izmantojiet gatavu kārtaino vai plāno kārtaino mīklu (var iegādāties lielveikalos).
2. Uzkodas ar vēlamo pildījumu (ievērojiet iepriekšējās lappusēs sniegtās pamācības) uzliek uz silkona paliktņa cepšanai.
3. Ar otiņu uz kārtainās mīklas uzklāj ūdenī nedaudz sajauktu olas dzeltenumu. Plāno kārtaino mīklu apziež ar izkausēta sviesta un ūdens maisījumu. Neapziediet kārtaino mīklu no sāniem, jo cepot olas maisījums var traucēt mīklai uzcelties.
4. Cep aptuveni 13 minūtes, iepriekš sakarsētā cepeškrāsnī 200° C augstā temperatūrā, kamēr mīkla uzceļas un izveidojas zeltaina, kraukšķīga garoziņa.



Uzkodu pildījums

Kārtainās mīklas uzkada ar sezama sēkliņām

12 uzkodas:

1 sīpols(aptuveni 25 g)

50 g „Mocarella” siers

50 g krabju nūjiņas

1 ēdamkarote sezama sēkliņas, ar kurām apkaisa

uzkodas pēc apziešanas ar otiņu

1 ola mīklas apziešanai

1. Quick Chef II sasmalcina sīpolu, „Mocarella” sieru un krabju nūjiņas. Pildījumu ieliek Ravioli veidnes 12 iedobītēs.
2. Tālāk ievērojiet nodaļās „Gatavošanas pamācība” un „Uzkodas” sniegtās pamācības.

Gatavās sezama uzkodas pasniedziet atsevišķi, zviedru galdā vai kopā ar garšīgiem salātiem.



Uzkodu pildījums

Kraukšķīgas garneles plānā liesā kārtainajā mīklā

12 uzkodu pagatavošanai nepieciešams:

50 g svaigi tvaicētu (spinātu)

25 ml „Maskarpone” siera

12 nelielas garneles

30 g izkausēts sviests (mīklas apziešanai)

1. Izkausētu „Maskarpone” sieru un sasmalcinātus, tvaicētus spinātus ar karoti samaisa sērijas Bake-to- Basics mazajā mīklas bļodā. Pildījumu liek Ravioli veidnes 12 iedobītēs. Uz katras uzkodas uzliek pa garnei .
2. Tālāk ievērojiet nodaļās „Gatavošanas pamācība” un „Uzkodas” sniegtās pamācības.



Pasniedz kā uzkodas pie dzērieniem.



www.tupperware.lv