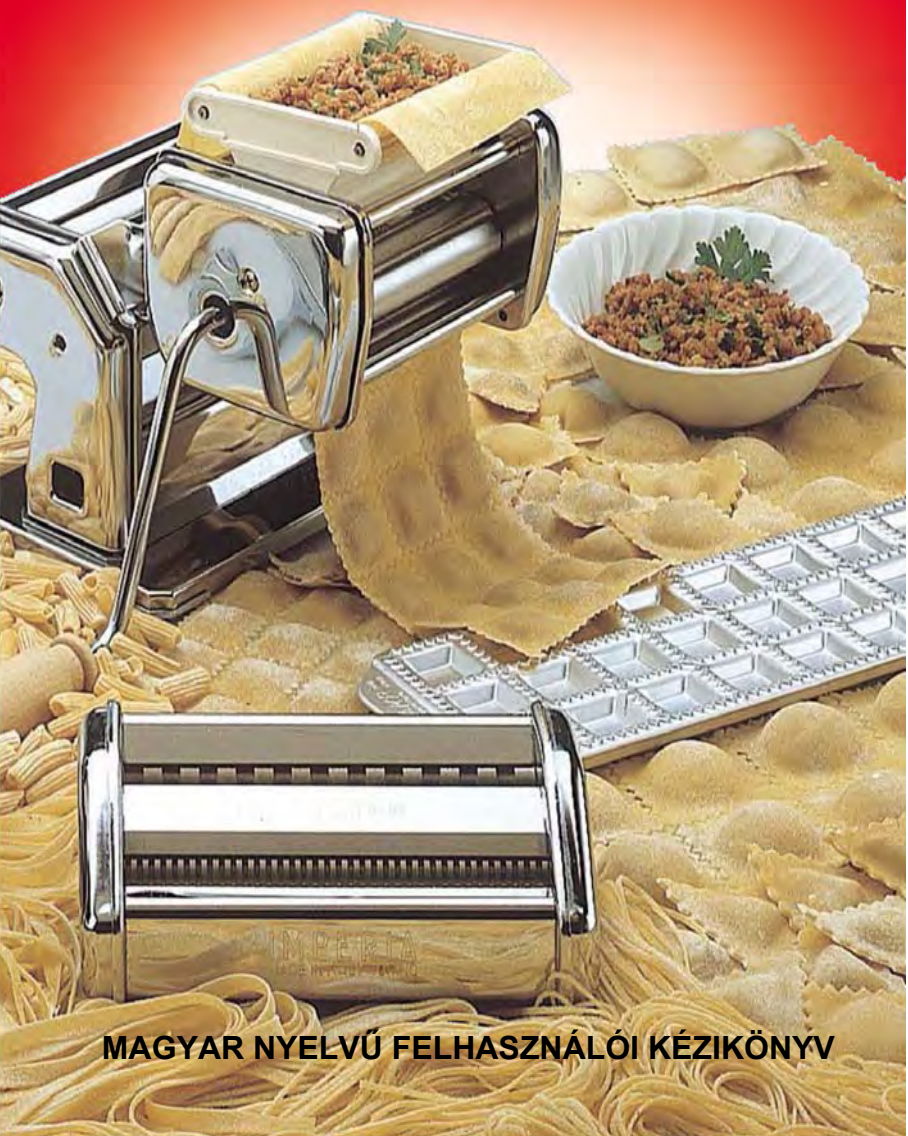


# imperia®



**MAGYAR NYELVŰ FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV**

# imperia

## A TÉSZTA ELKÉSZÍTÉSE



## SZÍNES TÉSZTÁK KÉSZÍTÉSE



## HOGYAN HASZNÁLJA AZ IMPERIA TÉSZTAGÉPET

A- Passare l'impasto



B- Piegare la sfoglia



C- Rinfrescare la sfoglia

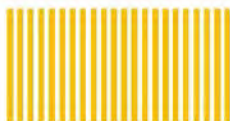


KIEGÉSZÍTŐK

imperia  
**Simplex**<sup>®</sup>



Spaghetti  
Ø 2 mm



Capelli d'Angelo  
1,5 mm



Tagliatelle  
2 mm



Trenette  
4 mm



Fettuccine  
6,5 mm



Lasagnette  
12 mm



Pappardelle  
44 mm



Reginette  
12 mm



Reginette  
44 mm

RAVIOLI KÉSZÍTŐ TARTOZÉK

imperia  
**Ravioli Maker**®



GNOCCHI KÉSZÍTŐ TARTOZÉK

imported  
**MilleGnocchi®**



Cavatelli



Gnocchetti Sardi



Rigatelli

imported  
**Pasta Facile®**



PASTA FACILE MOTOR

## MINDENKI SZERETI AZ OTTHON ELKÉSZÍTETT TÉSztÁT

A tésztaételek mindig az olaszok kedvenc ételei voltak és az egész világon találkozhatunk velük. Most az Imperia tészta készítő gép segítségével otthonába varázsolhatja Olaszország ízeit és saját maga készítheti el ezeket az ízletes ételeket.

Az Imperia tésztagépet Olaszországban gyártják, kézművesek szakértelmével, segítségével családja számára ízletes tésztaételeket készíthet. Nagyon könnyen használható és olyan élményt nyújt, amelyet majd szívesen megismétel. Az Imperia tésztagéphez csak egy kevés képzelőerő szükséges. A tésztaféléket nagyon sokféleképpen elkészítheti, a végeredménnyel pedig a legkülönbözőbb ízléseknek is megfelelő meglepetést okoz minden egyes alkalommal.

A hosszú vagy rövid, lapos vagy spirál alakú tésztákat főzve, sütvé, hagyományosan vagy különlegesebben egyaránt elkészítheti, mindenféleképpen egy tápanyagokban gazdag és ízletes fogást készíthet.

### HOGYAN KÉSZÍTSÜK EL A TÉSztÁT

A házi készítésű tészta sikerének kulcsa a frissen elkészített alaptészta.

Az alap tészta recept minden, a fűzetben megtalálható tészta típus elkészítéséhez alkalmas.

½ kg alaptésztahoz szükség van 350 g lisztre (nagyon jó minőségű búzalisztre) és 2 nagy tojásra. Csak ez a két alapanyag szükséges egy kiváló tészta elkészítéséhez. Ha kézzel készíti a tésztát, öntse a lisztet a munkalapra, vájjon egy mélyedést, üsse bele a tojásokat. Egy villával verje fel a tojásokat és fokozatosan dolgozza bele a lisztet. Dolgozza össze a tésztát mindaddig, míg homogén lesz. Szórja meg a munkalapot és kézfejjével dolgozza ki jól a tésztát.

**FONTOS:** Amennyiben a tészta túl száraz, adjon hozzá kevés langyos vizet. Miután jól kidolgozta a tésztát, formáljon egy cipót belőle, tegye egy tálba és takarja le, hogy ne száradjon ki.

### SZÍNES TÉSztÁK (2. OLDAL)

**ZÖLD:** Spenótos – Főzze meg a spenótot és szűrje le. Pürésítse (hozzávalók: 500 g liszt és 250 g spenót)

**PIROS:** Paradicsomos – a paradicsompürét forralja fel. Fűszerezze sóval és borssal. Minden kanál paradicsompüréhez 350 g liszt kell.

- Egyéb színekért tehet tintahal tintát, céklát, sáfrányt, kakaót stb.
- Minden esetben tartsa azt figyelem előtt, hogy egyes alapanyagok engedhetnek még vizet, így előfordulhat, hogy több lisztre lesz szüksége.

### HOGYAN HELYZHETI ÜZEMBE AZ IMPERIA TÉSztAGÉPET?

A tésztagépet helyezze az asztalra, a csavart tegye a gép oldalán található nyílásba majd segítségével rögzítse a gépet az asztal szélére.

Egy réteg tésztát tegyen a tésztagép hengerei közé és kezdje tekerni a kart. Megkapta az első tészta csíkot, ismételje meg ezt a műveletet, hogy a gép belsejéből minden szennyeződést eltávolítson (természetesen ezt a tészta csíkot el kell dobni.)

### HOGYAN HASZNÁLJA AZ IMPERIA TÉSztAGÉPET (2. OLDAL)

1. Az oldalsó csavart teljesen csavarja ki (a hengerek között a legnagyobb lesz a rés).
2. Kezdje átengedni a tésztát, miközben a tekeri a kart, lásd az A. ábrát.
3. Mielőtt ismét átengedné a tészta csíkot, hajtja kettőbe és lisztezze meg - B. ábra.
4. Engedje át a tészta csíkot 6-8-szor, mindkét alkalommal ketté törve. A tészta meglehetősen lágy kell legyen. Ha túlságosan ragadós, még lisztezze meg.
5. A hengerek közti rést az oldalsó csavarral csökkentheti. Engedje át még egyszer a tészta csíkot (C. ábra).
6. Fokozatosan csökkentheti a hengerek közti távolságot, a kapott tészta csík egyre vékonyabb lesz. A művelet végén eléri a kívánt vékonyságot, a tészta pedig sima és selymes lesz.
7. Ebben a pillanatban a tészta ki van nyújtva. Amennyiben túl hosszú, vágja két részbe.
8. Hagyja a tészta csíkot száradni 10 percig.
9. Jobb, ha keveset vár, mielőtt felvágna a tésztát.
10. Szerelje hozzá a tésztagéphez az Imperia kiegészítőt, ezt a gépen található két sánca kell rögzíteni.

## TISZTÍTÁS

A tisztítási eljárás után a gépet száraz ronggyal vagy finom kefével tisztítsa.  
**!!! SOHA NE HASZNÁLJON VIZET ÉS MOSOGATÓSZERT A TISZTÍTÁSHOZ !!!**

A nedvesség az acél alkatrészek rozsdásodását okozhatja.

---

### TÉSZTACSIKOK KÉSZÍTÉSE – 2. OLDAL

Az Imperia tésztagép segítségével 150 mm hosszú és 6 különböző vastagságú tésztákat készíthet. A tésztafeléket nagyon sokszínűen felhasználhatja, változatos ételeket és desszerteket készíthet, különböző formákra vághatja és töltheti a tésztaacsiókat. Lasagna, Canneloni, friss és töltött tészták csak egy pár olyan étel, amelyet előállíthat.

#### NÁPOLYI CANNELONI

Hozzávalók 12 darab canneloni elkészítéséhez: Töltelék: 300 g mozzarella, 4 szardella, 300 g nagyon érett paradicsom, 80 g parmezán.

Szószt: 2 kg nagyon érett paradicsom vagy annak megfelelő paradicsom hús, 5 ml olaj, só, bors és egy marék aprított paradicsom.

Kockázza fel a mozzarellát, távolítsa el a sót a szardellákról, hámozza meg a paradicsomot és szeletelje fel. A tésztaacsiókat vágja 12 darab, körülbelül 10 cm-es négyzetekre. Főzze a tésztát pár percig, majd szűrje le és szedje nedves törülköendőre. A tésztaacsiókat töltsd meg mozzarellával, szardellával, parmezánnal és óvatosan csavarja fel egyenként. Az olajat melegítse fel egy lábasban, adja hozzá a paradicsomot és főzze e keveréket. Egy tepsit kenjen ki vajjal, helyezze bele sorba a canneloni tésztaacsiókat, majd öntse rá a szószt, míg ellepi, borsozza meg. Szórjon rá még parmezánt és süsse 180°C-on körülbelül 20 percig.

#### BOLOGNAI LASAGNA

Hozzávalók 5 személy részére: ¼ csésze olaj, ½ csésze hagyma, 300 g darált marha comb, 40 g csirkemáj, egy marék előzőlen beáztatott és lecsepegtetett szárított gomba, 2 nagyon érett paradicsom, 60 g parmezán és 60 g vaj.

Szószt elkészítése: A hagymát az olajban és 30 g vajban megpirítjuk. Amikor aranybarnára pirul, szedje ki, tegye bele az olajba a húst és a csirkemaját, a paradicsomot és a szeletelt gombát. Kis tűzön főzze körülbelül egy órán át.

Csíkozza fel a tésztát (kb. 4 cm szélességű csíkokra) főzze ki bő sós vízben. Mikor majdnem megfőtt a tészta, szűrje le. Kenjen ki egy speciális lasagna tepsit, helyezzen a tepsire aljára egy réteg tésztát, rá egy réteg szósztos húst. Ezt ismételve meg annyiszor, amíg a szószt és a tésztaacsiókat elfogyanak. Az utolsó réteg tészta kell legyen. Szórja meg parmezánnal és helyezze rá a maradék vajat, közepes hőmérsékleten süsse körülbelül 15 percig, majd melegen tálalja.

---

### SPAGETTI (3. oldal)

A Simplex TS kiegészítővel 2 mm átmérőjű kerek spagetti szálakat készíthet.

A spagetti a legismertebb hagyományos olasz konyha étele.

#### SPAGETTI PARADICSOMMAL ÉS BAZSALIKOMMAL

Hozzávalók 4 személy részére: 400 g spagetti, 15 ml olívaolaj, egy gerezd fokhagyma, 300 g paradicsom hús, 30 g parmezán, bazsalikom, só és bors.

Miután az Imperia tésztagép segítségével elkészítette a spagettit, melegítse fel az olajat egy nagy lábasban, adja hozzá a fokhagymát, az apróra vágott paradicsomot és párolja pár percig. Adja hozzá a paradicsomot és főzze, míg besűrűsödik.

Ezidő alatt forraljon vizet és tegyen bele sót. Forráspont elérte után tegye bele a spagettit. Mikor majdnem megfőtt («al dente»), szűrje le és adja hozzá a szószt. Reszeljen rá parmezánt és szórja meg frissen őrölt borssal. Jól keverje össze és pár perc múlva tálalja.

#### FOKHAGYMÁS, OLAJOS ÉS CHILLIS SPAGETTI

4/6 személy részére: 500 g spagetti, ¼ csésze olaj, csípős paprika (ha lehet, piros), 5 gerezd fokhagyma, petrezselyemzöld és só.

Hámozza és aprózza fel a fokhagymát majd kevés olajon pirítsa meg. Vágja fel a csípős paprikát keskeny csíkokra, párolja 2 percig a lábasban. Főzze ki a spagettit sós forró vízben, majd mikor készen van, szűrje le és adja hozzá a chillis keverékhez. Adja hozzá a petrezselyemzöldet majd nagy tűzön pár percig melegítse át.

---

**CAPELLI D'ANGELO (3. oldal)** – A Simplex T.1 kiegészítővel Capelli D'Angelo tésztát készíthet, amely spagettihez hasonló, 1,4 mm átmérőjű kerek tésztaacsiókat készíthet. Ezt leveles, szufliék, gombakrémek mellé ideálisak.

## CAPELLI D'ANGELO SZUFLÉ

Hozzávalók 4/6 személy részére: 300 g Capelli D'Angelo tészta, 3 tojás, besamel szósz, ½ csésze reszelt parmezán.

Az Imperia tésztagép segítségével készítse el a tésztát. Tegyen oda egy fazékba vizet, sóval. Tegye a forrásban levő vízbe a tésztát és főzze 1 percig. Szűrje le.

A tojás sárgákat és a parmezánt tegye egy tálba. Egy másik tálban verje fel a tojásfehérjéket. Fokozatosan adja hozzá a tojássárgával elkevert parmezánt. Óvatosan forgassa bele a tojásfehérjébe. Adja hozzá a tésztát és keverje jól össze. Adja hozzá a besamel mártást is. Kenjen ki egy speciális szuflé edényt és öntse bele a keveréket. 150°C fokon süsse, amíg a szuflé felnő. Azonnal, forrón tálalja.

## CAPELLI D'ANGELO GOMBÁVAL

Hozzávalók 4 személy részére: 600 g Capelli D'Angelo tészta, 300 g champinión gomba, olaj, só, bors, petrezselyemzöld és citromlé.

A gombákat tisztítsa és mossa meg, majd szeletelje fel vékonyra. Pár percig kevés olajban párolja. Sózza, borsozza, adjon hozzá aprított petrezselyemzöldet, miután levette a tűzről, adjon hozzá kevés citromlevet.

Időközben főzze ki sós vízben a Capelli D'Angelo tésztát. Szűrje le, olajjal, és borssal ízesítse. Öntse rá a gombás keveréket, pár csepp citromlé és keverje össze. Azonnal tálalja.

---

## TAGLIATELLE (3. oldal)

A « tagliatelle» szó a «tagliare» - vágni szóból ered. A Simplex T.2 kiegészítő segítségével 2 mm széles tésztacsíkokat vághat.

### TAGLIATELLE BACONNAL

Hozzávalók 4/6 személy részére: 600 g tagliatelle, 100 g vaj, 100 g bacon, 50 g frissen reszelt parmezán.

Miután az Imperia kiegészítő segítségével elkészítette a tésztát, tegye forrásban levő sós vízbe és forralja 3 percig. Miután megfőtt, szűrje le és tegye egy tálba.

Tegye egy lábasba a vajat, olvassza meg és tegye hozzá az összevágott bacont. Ne égesse meg, csak picit melegítse át. Öntse ezt a szószt a tésztára és szórjon rá reszelt parmezánt.

### TAGLIATELLE BROKKOLIVAL

Hozzávalók 4 személy részére: 600 g tagliatelle, 2-3 brokkoli, 60 g Pecorino sajt (olasz juhsajt), 8 kanál olívaolaj, só és bors.

Vágja fel a brokkolit és sós vízben főzze 10 percig. Főzés után szedje ki egy lapáttal és tartsa melegen. Abban a vízben, amelyben a brokkolit főzte, főzze ki a tésztát, szűrje le és adja hozzá a brokkolidarabokat. Sózza, borsozza és adjon hozzá kevés meleg olajat. Könnyedén forgassa át, frissen reszelt Pecorino sajttal tálalja.

---

## TRENETTE (3. oldal)

Az Imperia Simplex T3 kiegészítővel 4 mm-es tésztacsíkokat készíthet. A trenette tészta hasonlít a fettuccine tésztaéhoz, csak keskenyebb. Nagyon ízletesek pestoval, sajtokkal és paradicsomszósszal.

### TRENETTE PESTO MÁRTÁSSAL

Hozzávalók 4/6 személy részére: 600 g trenette tészta

Pesto szósz: tegyen egy mozsárba egy jó adag friss bazsalikomot, egy nagy marék petrezselymet, 2-3 gerezd fokhagymát, 100 g Pecorino sajtot és egy csipet sót. Törje össze a mozsártörővel és fokozatosan adjon hozzá egy csésze olajat.

Főzze ki sós vízben a tésztát, szűrje le, mikor majdnem készen van. Tegyen a tésztaéhoz kevés sajtot (100 g Pecorino), pestót és pár kanál vizet, amelyben a tészta főtt. Keverje alaposan össze, még melegen, azonnal tálalja.

### TRENETTE 4 FAJTA SAJTTAL

Hozzávalók 4 személy részére: 600 g trenette tészta, 100 g mozzarella, 100 g holland sajt, 100 g Ementhaler sajt vagy Gruyere, 200 g parmezán, 180 g vaj, só.

Vágja apró darabokra a Holland sajtot, a mozzarellát és az Ementhaler (Gruyere) sajtokat. A vajat bain-marie olvasszuk fel egy edényben nagy hőmérsékleten. Ez nagyon forró kell legyen, de ne forrjon. Főzze ki a tésztát, szűrje le, majd adja hozzá a sajtdarabokat, a parmezán felét és az olvasztott vaj felét.

Szedje ki egy tálba a tésztát és szórja rá a maradék parmezánt és olvasztott vajat.

---

## FETTUCCINE (3. oldal)

Az Imperia Simplex T.4 segítségével 6.5 mm széles tésztacsíkokat vághat. Ez a tészta helyettesíti a tagliatelle és trenette tésztákat.

### FETTUCCINE VAJJAL ÉS ZSÁLYÁVAL

Hozzávalók 4/6 személy részére :600 g fettuccine tészta, só, 100 g vaj, 200 g parmezán, frissen őrölt bors. Tegyen oda egy edényben vizet főni és sózza meg. Forrást követően tegye bele a tésztát, «al dente» főzze meg, majd szűrje le és tegye egy forró tálba. Azonnal adja hozzá a reszelt parmezán sajtot és a vajdarabokat. Jól keverje össze, borsozza, zsályalevéllel díszítse. Azonnal, forrón tálalja.



## FETTUCINNE TONHALLAL ÉS SZARDELLÁVAL

Hozzávalók 4/6 személy részére: 600 g fettuccine tészta, só, 50 g vaj, 100 g olajos tonhal konzerv, petrezselyem, bors, frissen reszelt parmezán és 3 szardella filé.

Egy lábasban közepes hőfokon melegítse fel az olajat, adja hozzá az apróra vágott tonhalat és szardellát. Pírítsa 1-2 percig, majd tűzről levéve tegye hozzá a friss apróra vágott petrezselymet. Tartsa melegen. Főzze ki sós vízben a tésztát, szűrje le és adja hozzá a szósz, a reszelt Parmezánt és borsozza. Azonnal, forrón tálalja.

## LASAGNETTE (KIS LASAGNA) – 3. oldal

Az Imperia Simplex T.5 kiegészítő segítségével 12 mm széles csíkokat vághat.

### KIS ZÖLD LASAGNA

Hozzávalók 6 személy részére: 600 g kicsi spenótos lasagna, 250 g paradicsom szószos marhahús(ragout), 120 g frissen reszelt Parmezán, 30 g olvasztott vaj.

Egy nagyobb edénybe tegyen oda vizet főni, adjon hozzá sót. Főzze mag a tésztaalapokat. Amikor készen van, szűrje le szedje ki egy meleg nedves törülközőre.

Kenjen ki vajjal egy sütőtepsit, helyezzen a tepsibe egy réteg tésztát, erre tegyen pár kanál szósz. Szórja meg parmezánnal és kevés olvasztott vajjal. Sütőben süssé, a végén szórja meg még kevés parmezánnal majd melegen tálalja.

## REGINETTE (3. oldal)

Az Imperia Simplex T.12 kiegészítővel 12 mm széles, fodros szélű tésztát vághat.

### REGINETTE SPENÓTTAL ÉS GOMBÁVAL

Hozzávalók 6 személy részére: 700 g reginette tészta, 500 g friss spenót, 25 g szárított champignon gomba, 150 g vaj, 50 g Parmezán, só, olívaolaj.

Tisztítsa meg a spenótot, kevés vízben főzze meg, nagy darabokra vágja fel és kevés vajon forgassa át. Áztassa langyos vízbe a gombát, majd egy serpenyőben kevés vajjal, vízzel és sóval párolja meg. Szedje ki a gombákat és aprítsa fel. Sós vízben főzze ki a tésztát, szűrje le, adjon hozzá 100 g vajat, a spenótot, a gombát és a reszelt parmezánt. Keverjen hozzá 2 kanál olívaolajat és tálalja melegen.



## RAVIOLI

A speciális Imperia kiegészítővel nagyon könnyen készíthet Ravioli is, tökéletes formájú ravioli csíkokat vághat. A legjobb Ravioli a házi Ravioli: hússal, sajttal, mozzarellaival, sonkával stb. töltheti. Szósszal tálalva nagyon ízletes ételt kaphat.

### HOGYAN KÉSZÍTHET RAVIOLI TÉSztÁT AZ IMPERIA RAVIOLI KIEGÉSZÍTŐVEL

1. Először készítse el a kívánt tölteléket.
2. Szerelje fel a Ravioli kiegészítőt az Imperia készítőhöz, helyezze azt a speciális sáncokba. Győződjön meg, hogy a gép stabilan rögzítve van az asztalhoz.
3. Készítse el a tésztát (megfelelő állaggal).
4. A 8. oldalon látható módon vágja fel a tésztákat és szórja meg lisztel a tésztát.
5. Vágja a tésztát két egyenlő részre, így 2 darab azonos méretű csíkot kap.
6. A két tésztacsíkot tegye a fahengerekre és kezdje tekerni a kart, amíg a hengerek becsípi a tésztát.
7. Tegyen egy kiskanál tölteléket a két tésztaalap közé, ne tegyen túl sok tölteléket. A tölteléket nem kell befele nyomni.
8. A tésztacsíkok inkább szárazak legyenek, de ne legyenek teljesen kiszáradva, a töltelék legyen könnyű és homogén.
9. Most elkezdheti a Ravioli készítését, nagyon lassan forgatva a kart. Kész Ravioli kockák fognak kijönni a gépből. Amennyiben a Ravioli szakad, tegyen kevesebb tölteléket.
10. Mielőtt szétvágná a kész raviolit, szárítsa meg.
11. Bő, sós forró vízben főzze a tésztát 4-5 percig.

**TÖLTÉLÉK** – az alábbiakban talál két nagyon ízletes töltelék receptet

**RIKOTTÁS ÉS SPENÓTOS TÖLTÉLÉK** – 250 g spenót, 150 g ricotta, 2 csésze reszelt parmezán, só, frissen őrölt bors, 75 g és 2 tojás sárgája

**MOZZARELLÁS ÉS SONKÁS TÖLTÉLÉK** - 75 g ricotta, 150 g mozzarella nagyon apróra vágva, 50 g frissen reszelt parmezán, 75 g apróra vágott sonka, frissen őrölt bors, egy kanál apróra vágott petrezselyem. A hozzávalókat tegye egy edénybe és jól keverje össze.



## HOGYAN KÉSZÍTHET GNOCCHIT AZ IMPERIA GNOCCHI KIEGÉSZÍTŐVEL

Ezzel a tésztagéphez csatlakoztatható kiegészítővel cavatelli, gnocchi de Sardinia és rigatelli tésztákat készíthet.

A tészta elkészítése – 4 személy részére: ½ kg liszt, 3 tojás, 1 pohár víz. Az alapanyagokat keverje simára. Engedje át a tésztát a tésztakészítő hengerein (a hengerek legyenek egymástól legtávolabbi helyzetben). A tészta lágy és lehetőleg legvastagabb legyen. Darabolja fel a tésztát és a munkalapon a keze segítségével készítsen kb. 25 cm hosszú és 1,3 cm átmérőjű hengereket. A hengert engedje át a MilleGnocchi kiegészítőn. Minél frissebb a tészta, annál jobban sikerül a Gnocchi tészta.

### PARASZT CAVATELLI TÉSZTA

Hozzávalók 4 személy részére: 500 g cavatelli tészta, 2 hagyma, 1 póréhagyma, ¼ zeller, 1 sárgarépa, 1 napi, szárított csombor, 40 g vaj, egy doboz hámozott paradicsom, só és bors.

Egy lábasban olvassa meg a vaját. Az összes zöldséget vágja apróra és a csomborral együtt kis hőfokon párolja körülbelül 25 percig. A cavatelli tésztát főzze 10 percig, majd szűrje le. Egy másik lábasban olvasszon meg egy kis vaját és tegye rá a tésztát. Keverje össze és szedje ki egy tálalóra, szedje rá a kész zöldségeket és tálalhatja.

### GNOCCHI DE SARDINIA

Hozzávalók 4 személy részére: 500 g gnocchi, egy hagyma, petrezselyem, 150 g ricotta, egy doboz hámozott paradicsom, 3 kanál olaj, só és bors.

Egy tálban a hagymát pirítsa aranybarnára a petrezselyemmel együtt, adja hozzá a paradicsomot és főzze 10 percig. Adja hozzá a ricotta sajtot és keverje össze. Szedje ki ezt a keveréket egy tálalótálba. Főzze a gnocchi tésztát körülbelül 8 percig, szűrje le és tegye a ricottás paradicsomos szószhoz. Keverje jól össze és borsozza meg.

### RIGATELLI SAJTOKKAL

4 személy részére: 500 g rigatelli, 100 g Ementhaler vagy Fontina sajt, 100 g mozzarella, 50 g Parmezán, vaj, só. Főzze meg a rigatelli tésztát sós vízben körülbelül 12 percig, szűrje le és tegye egy edénybe. Tegye rá a mozzarella és a fontina (ementhaler) sajtokat, hogy azok a tészták elleljenek, a vaját és a parmezán sajt felét. Egy sütőtepsit kenjen ki vajjal, tegye bele a sajtos tésztát és szórja rá a maradék parmezánt és vaj darabkákat. Közepes hőfokon süsse, amíg a sajt megolvad és megpirul.

### PARADICSOMSZÓSZ

1 kg hámozott paradicsom, egy kis fej hagyma, 1 sárgarépa, petrezselyem, cékla, bazsalikom, ¼ pohár olívaolaj, só, bors. Egy edénybe öntsön olajat és tegye hozzá a zöldségeket és az aprított fűszereket. Lefedve főzze közepes hőfokon körülbelül fél órán át. Vegye le a fedőt és még addig főzze, amíg a szósz besűrűsödik. Amikor készen van, kóstolja meg, hogy elég sós-e. Ízlés szerint sózza és borsozza.

Romániában forgalmazza:



*pasiume pentru gătit*

**kitchen**shop

[www.pentrugatit.ro](http://www.pentrugatit.ro)