



livington®  
**FLIP  
SWITCH**  
**Rezeptheft**

---

HU   Receptek.....	10
CZ   Recepty .....	17
SK   Recepty .....	25
RO   Rețete.....	33



**Importeur | Importör:**  
**CH:** MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein  
**EU:** MediaShop Holding GmbH | Schwarzottstraße 2a | 2620 Neunkirchen | Austria  
**DE | AT | CH:** 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline  
**ROW:** +423 388 18 00 | **HU:** 06 96 961 186 | [office@mediashop-group.com](mailto:office@mediashop-group.com)  
[www.mediashop.tv](http://www.mediashop.tv)

## Burger Panini cu roșii și mozzarella

 **Ingrediente pentru 1 porție:**

### Ingrediente

1 bucată pâine Panini  
1 roșie  
100 g Mozzarella  
2 felii șuncă  
5 lingurițe ulei de măsline  
Busuioc  
Rucola

### Preparare

1. Tăiați pe lungime pâinea Panini, picurați ulei de măsline pe ambele jumătăți.
2. Tăiați felii roșia și mozzarella le așezați alternativ pe jumătatea de jos a pâinii. Așezați șunca pe roșiile cu mozzarella.
3. Așezați rucola și busuiocul pe șuncă, deasupra puneți jumătatea de sus a pâinii Panini.
4. Încălziți accesoriul pentru BBQ în grătarul multifuncțional, așezați Panini în accesoriu și închideți capacul. Prăjiți Panini aproximativ 3 minute, în acest fel pe exterior devine crocant, în timp ce în interior brânza se topește.

## Chifteluțe din carne umplute cu brânză de oaie

 **Ingrediente pentru 1 porție:**

### Ingrediente

150 g amestec de carne tocată  
1 buc. ceapă  
10 g pătrunjel proaspăt  
1 ou  
30 g pesmet  
60 g brânză de oaie  
½ Ardei roșu gras  
Sare  
Boia de ardei  
Cimbru

**Sfat:** În loc de brânză de oaie, puteți folosi orice altă brânză, ca de exemplu mozzarella.

### Preparare

1. Curățați și tăiați ceapa cubulețe.
2. Introduceți carnea tocată într-un vas, adăugați ceapa, oul pesmetul și frământați ușor.
3. Tocați mărunț pătrunjelul tăiați ardeii gras cubulețe și le adăugați la carnea tocată.
4. Condimentați totul cu sare, boia, cimbru și amestecați bine.
5. Formați chiftelele, faceți în mijloc o adâncitură în care puneți brânza de oaie, după care acoperiți cu carneana tocată pentru a închide brânza în mijlocul chiftelei și strângeți pentru ca brânza să nu iasă afară în timpul prăjirii.
6. Încălziți accesoriul pentru BBQ în grătarul multifuncțional, așezați chiftelele și închideți capacul.
7. Prăjiți chiftelele circa 8 minute, sau mai mult, după gustul dumneavoastră.
8. La acest preparat se potrivește foarte bine un piure de cartofi ușor condimentat cu mirodenii, sau pur și simplu o salată delicioasă de roșii

## Piept de pui Teriyaki la grătar

 **Ingrediente pentru 1 porție:**

### Ingrediente


180 g piept de pui  
40 ml sos Teriyaki  
1 buc lămâiță (cunoscută și sub denumirea de roiniță, iarba stupilor)  
1 buc. ardei chilli proaspăt  
1 buc. cățel de usturoi

### Preparare

1. Tăiați fin lămâița și se introduce într-un pahar înalt.
2. Se adaugă sosul Teriyaki, ardeii Chili și cățelul de usturoi și cu un mixer vertical se face piure.
3. Se taie pe lungime pieptul de pui și se unge de jur-împrejur cu sos.
4. Lăsați pieptul de pui la marinat în frigider pentru 30 de minute.
5. În accesoriul pentru BBQ al grătarului prăjiți pieptul de pui timp de 4 minute cu capacul închis.



## Omeltă cu brânză și spanac

 **Ingrediente pentru 1 porție:**

### Ingrediente

3	ouă
40 g	spanac proaspăt
3 buc	roșii cherry
30 g	brânză rasă
1 linguriță	ulei de măsline
1 vârf de cuțit	sare

### Preparare

1. Se spală frunzele de spanac se taie mare, într-un vas se amestecă cu ouăle, se condimentează cu un vârf de cuțit de sare (un praf de sare).
2. Roșiile cherry se taie în jumătăți.
3. Încălziți grătarul multifuncțional, adăugați ulei de măsline în modulul de jos și turnați amestecul de ou cu spanac. Închideți capacul și gătiți circa 1 minut, adăugați apoi roșiile-cherry în amestecul ușor îngroșat și presărați deasupra brânza. Lăsați omleta pentru încă 3 minute cu capacul închis.

## Frittata cu legume

 **Ingrediente pentru 1 porție:**

### Ingrediente

1 buc. dovlecel  
3 buc. ciuperci Champignons  
1 buc. ardei gras roșu  
75 g brânză proaspătă  
3 ouă  
1 lingură ulei de măsline  
Sare  
pătrunjel

### Preparare

1. Tăiați în fâșii zucchini, ardeiul gras roșu și ciupercile champignon. Încălziți grătarul multifuncțional cu atașamentul (accesoriul) pentru omletă.
2. Încălziți accesoriul pentru omletă în grătarul multifuncțional, puneți untul în jumătatea de jos a accesoriului și așteptați până când s-a topit.
3. Așezați apoi feliile de pâine toast. Se prăjesc cu capacul închis timp de 1 minut până prind o culoare aurie.
4. Scoateți "Frigănelele" din grătar și serviți cu sirop de arțar și/sau fructe de pădure proaspete.
5. Deschideți capacul și adăugați amestecul cu brânză proaspătă. Prăjiți totul pentru circa 5 minute cu capacul acoperit.

## Frigănele (Pâine prăjită cu ou și lapte)

 **Ingrediente pentru 1 porție:**

### Ingrediente

1 ou  
6 linguri lapte  
1 linguriță zahăr  
1 vârf de cuțit scorțișoară  
2 felii Toast  
20 g unt  
Sirop de arțar  
Fructe de pădure proaspete

### Preparare

1. Amestecați oul cu laptele, zahărul și scorțișoara. Introduceți pâinea toast în masă și întoarceți-o o dată.
2. Încălziți grătarul multifuncțional cu forma pentru omletă și puneți untul în jumătatea de jos a formei și așteptați până când s-a topit.
3. Introduceți feliile de pâine toast și coaceți-le auriu cu capacul acoperit timp de 1 minut.
4. Scoateți "Cavalerul sărac" din grătar și ornați cu sirop de arțar și fructe de pădure proaspete.



## Gofre (Vafe) belgiene

.....  
Ingrediente pentru aprox. 10 bucăți  
.....

### Ingrediente

220 g	unt moale
120 g	zahăr
1 plic	zahăr vanilat
4	ouă
350 g	făină
1 plic	praf de copt
250 ml	lapte
1 vârf de cuțit	sare
	Ulei
	Zahăr pudră

**Sfat:** Gofrele se potrivesc cu cireșe și frișcă sau, în funcție de sezon, cu fructe de pădure proaspete.

### Preparare

1. Zahărul, untul și zahărul vanilat se bat spumă cu un robot de bucătărie sau cu un mixer.
2. Se adaugă și se amestecă pe rând ouăle în aluat.
3. Se amestecă făina cu praful de copt și se adaugă în aluat.
4. La final adăugați laptele și condimentați aluatul cu un vârf de cuțit de sare.
5. Lăsați aluatul să se odihnească timp de 15 minute.
6. Încălziți accesoriul pentru gofre în grătarul multifuncțional, picurați puțin ulei în partea de jos și adăugați o lingură de aluat în formă (formele să fie umplute până la jumătate cu aluat).
7. Închideți capacul și coaceți gofre pentru circa 3 minute până când devin aurii.
8. Scoateți gofre din grătar, se lasă să se răcească puțin, apoi se presară cu zahăr pudră

## Gofre cu cartofi

 **Ingrediente pentru 1 porție:**

### Ingrediente

300 g	cartofi făinoși pentru fierț
2	ouă
2 fire	amidon alimentar
2 bucăți	ceapă verde
1 plic	praf de copt
50 g	brânză rasă
	Nucșoară
	Sare
	Ulei

**Sfat:** Gofre se potrivesc bine cu cremă proaspătă de brânză cu mirodnii sau cu salată de roșii.

### Preparare

1. Cartofii se curăță și se rad pe răzătoarea fină. Imediat se adaugă ouăle pentru a nu deveni cartofii maronii.
2. Ceapa verde se taie felii subțiri și se amestecă cu restul ingredientelor și amestecul de cartofi/ouă. Se condimentează aluatul cu sare și nucșoară.
3. Încălziți accesoriul pentru gofre în grătarul multifuncțional, picurați puțin ulei și adăugați o lingură mare de aluat în formă.
4. Coaceți gofre cu capacul închis 3 minute până când devin aurii.

## Gofre (Vafe) din dovlecei cu conținut scăzut de carbohidrați

 **Ingrediente pentru 1 porție:**

### Ingrediente

1 buc.	Dovlecel
2 buc.	fire ceapă verde
1	ou
1 plic	praf de copt
1 lingură	brânză proaspătă
60 g	brânză rasă
50 g	făină de hrișcă
	Sare
	Ulei

**Sfat:** Gofrele sunt excelent cu humus, roșii proaspete și busuioc

### Preparare

1. Spălați dovlecelul și tăiați capetele. Cu ajutorul Livingston Slice & Dice tăiați în fâșii subțiri sau folosiți o răzătoare.
2. Sărați ușor feliile de dovlecel, lăsați să stea pentru 5 minute, așezați-le pe un prosop și stoarceți sucul.
3. Tăiați ceapa în cubulețe.
4. Amestecați toate ingredientele într-un vas până se formează un aluat.
5. Încălziți accesoriul pentru gofre în grătarul multifuncțional. Puneți puțin ulei în forma de gofre, puneți o lingură de aluat de gofre în formă, închideți capacul și coaceți gofrele aprox. 3 min.



## Donuts (Gogoși americane)

.....  
Ingrediente pentru aprox. 24 bucăți  
.....

### Ingrediente

260 gr      făină  
130 gr      zahăr  
1 plic      Zahăr vanilat  
250 m      lapte  
3 buc.      ouă  
1 plic      praf de copt  
5 linguri      ulei  
Zahăr pudră pentru ornat

### Preparare

1. Bateți spumă zahărul și ouăle cu un robot de bucătărie, amestecați făina cu praful de opt, adăugați restul de ingrediente și amestecați cu spuma din ouă și zahăr.
2. Încălziți accesoriul pentru donuts în grătarul multifuncțional și umpleți partea de jos a formei până la mijloc cu aluat. Închideți capacul și coaceți donuts circa 4 minute.
3. Scoateți donuts din grătar, lăsați să se răcească puțin, presărați deasupra zahăr pudră sau cufundați partea superioară în glazura preferată.



Pentru Cake Pops (Acadele),  
Donuts (Gogoși americane),  
Mini-Kuchen (Prăjituri mini)

**COMANDAȚI ACUM ȘI  
SETUL CU FORME DE COPT**




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



031 811 40 33



## Cake-Pops (acadele) italiene

 **Ingrediente pentru 1 porție:**

### Ingrediente

250 g făină  
1 plic drojdie uscată  
100 ml lapte cald  
1 linguriță zahăr  
1 vârf de cuțit sare  
50 ml ulei de măsline  
20 g roșii uscate  
1 ou  
50 g brânză rasă  
50 g salam italian uscat mirodenii

### Preparare

1. Introduceți făina, laptele, sarea, zahărul și drojdia uscată într-un robot de bucătărie și frământați 3 minute cu accesoriul de frământat.
2. Frământați uleiul de măsline și oul sub aluat și lăsați-l acoperit timp de 30 de minute într-un loc cald.
3. Între-timp tăiați felii subțiri salamul și roșiile uscate.
4. După timpul de dospire, amestecați în aluat salamul și roșiile tăiate precum și restul ingredientelor și lăsați-l să stea încă o dată 20 de minute.
5. Porționați acum aluatul în bucăți de 15 g și formați bile mici.
6. Încălziți accesoriul Pop în grătarul multifuncțional, puneți bilele în forme și închideți capacul. Coaceți cake-pops circa 7 minute.

## Chip Cake Pops cu ciocolată

 **Ingrediente pentru aprox. 24 bucăți:**

### Ingrediente

100 g făină  
80 g fulgi de ovăz  
100 g zahăr  
1 plic praf de copt  
1 pachețel zahăr vanilat  
1 buc. ou  
120 g Chocolate Chips  
250 ml lapte  
80 g unt topit

### Preparare

1. Amestecați făina, fulgii de ovăz și praful de copt.
2. Într-un robot de bucătărie, se bat oul, laptele, zahărul, zahărul vanilat și untul topit.
3. Se adaugă amestecul de făină și se amestecă până când se formează un aluat frumos. La final se adaugă chipsurile de ciocolată.
4. Încălziți atașamentul Cakepop în grătarul multifuncțional și umpleți până la jumătate cu aluat, închideți capacul și coaceți Pops aprox. 4 minute.
5. Puteți servi Pops imediat așa cum sunt sau să le cufundați în ciocolată lichidă și să faceți biluțe de ciocolată.
6. Aluatul se potrivește foarte bine și pentru atașamentul