

AS SEEN ON
TV
ORIGINAL



livington®

FLIP SWITCH

RECEPTEK



EN, FR, IT, NL, HU, CZ, SK, RO, PL, TR, ES: <https://www.flipswitch.tv/recipes>

RECEPTEK

Panini burger paradicsommal és mozzarellával	03
Töltött húsgombóc juhsajtale	04
Grillezett Teriyaki csirkemell	04
Spenótos sajtos omlett	05
Zöldséges Frittata	06
Bundáskenyér	06
Belga gofri.....	07
Burgonyaostya	08
Alacsony szénhidrát tartalmú cukkini gofri	08
Olasz sütinyalóka (cake pop)	09
Fánk	10
Csokoládé chips sütinyalóka (cake pop).....	11

<https://www.flipswitch.tv/recipes>

EN: In order to help protect the environment, you can download the recipes online at

FR: Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien

IT: Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo

NL: Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload

HU: Természetvédelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni

CZ: Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese

SK: Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na

RO: Din motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa

PL: Ponieważ dobro środowiska bardzo leży nam na sercu zdecydowaliśmy, że fantastyczne, smakowite przepisy udostępnimy Państwu online pod adresem

TR: Tarifleri, çevre koruma nedenlerinden dolayı online olarak indirebilirsiniz

ES: Estamos muy comprometidos con el medio ambiente y por eso hemos decidido ponerle a disposición nuestras sabrosas recetas para descargar



PANINI BURGER PARADICSOMMAL ÉS MOZZARELLÁVAL

 1 Adaghoz

Összetevők

1 db	panini kenyér
1	paradicsom
100 g	mozzarella
2 szelet	sonka
5 ek.	olívaolaj
	bazsalikom
	rukkola

Elkészítés

1. A panini kenyeret hosszában elvágjuk, tetejét és alját olívaolajjal áttitatjuk.
2. A paradicsomot és a mozzarellát felszeleteljük, és a kenyér aljára helyezzük. Rátesszük a sonkát a mozzarellás paradicsomra.
3. A sonka tetejére rendezzük a rukkola és bazsalikom leveleket, majd ráborítjuk a kenyér felső részét.
4. A paninit betesszük a többfunkciós grillsütőbe a BBQ betéttel és lecsukjuk a fedelét. A Paninit kb. 3 percig grillezzük, hogy kívülről ropogós legyen, és a sajt belül megolvadjon.

TÖLTÖTT HÚSGOMBÓC JUHSAJTTAL

 | Adaghoz

Összetevők

150 g	vegyes vagdalt hús
1 db	hagyma
10 g	friss petrezselyem
1 db	tojás
30 g	zsemlemorzsza
60 g	juhsajt
½	piros paprika
	só
	paprikapor
	kakukkfű

Tipp: Juhsajt helyett bármilyen más sajtot használhatunk, például mozzarella.

Ehhez az ételhez nagyszerűen illik egy könnyű fűszeres burgonyapüré vagy egy finom paradicsomsaláta.

Elkészítés

1. A hagymát meghámozzuk, félbevágjuk és felkockázzuk.
2. A darált húst egy tálba tesszük, hozzáadjuk a hagymát, a tojást és a zsemlemorzsát, majd könnyedén összegyúrjuk.
3. A petrezselymet finomra vágjuk, a paprikát kockákra vágjuk és mindkettőt hozzáadjuk a húsmasszához.
4. Sóval, paprikával, kakukkfűvel ízesítjük, és jól összegyúrjuk.
5. Húsgombócot formálunk, a közepén mélyedést készítünk, és belenyomjuk a juhsajtot, majd lefedjük az egészet húsmasszával és jól összenyomkodjuk.
6. Felmelegítjük a többfunkciós grillsütőt a BBQ betéttel, beletesszük a húsgombócot és lezárjuk a fedelet.
7. A gombócot kb. 8 percig Grillezzük.

GRILLEZETT TERIYAKI CSIRKEMELL

 | Adaghoz

Összetevők

180 g	csirkemell
40 ml	Teriyaki szósz
1 db	citromfű
1 db	friss chili
1 db	fokhagymagerezd
50 ml	kókusztej

Elkészítés

1. A citromfűt felaprítjuk és egy magas pohárba tesszük.
2. Hozzáadjuk a Teriyaki szósz, a fokhagymagerezdet, a chili paprikát és botmixerrel pürésítjük.
3. Most felszeleljük a csirkehúst hosszirányban, és bedörzsöljük a mártással.
4. A csirkemellet 30 percig pácoljuk a hűtőszekrényben.
5. Majd a többfunkciós grillsütő BBQ betétjében 4 percig, lezárt fedél alatt sütjük.



SPENÓTOS SAJTOS OMLETT

 1 Adaghoz

Összetevők

3	tojás
40 g	friss leveles spenót
3 db	koktélparadicsom
30 g	reszelt sajt
1 tk.	olívaolaj
1	csipetnyi só

Elkészítés

1. A leveles spenótot megmossuk, durván összevágjuk, majd egy tálban elkeverjük a tojásokkal, és csipetnyi sóval ízesítjük.
2. A koktélparadicsomokat félbevágjuk.
3. A többfunkciós grillsütőt felmelegítjük, az olívaolajat az alsó edénybe öntjük és beleöntjük a tojás-spenót keveréket. A fedelet lezárjuk, kb. 1 percig főzzük, majd beletesszük a koktélparadicsomot az enyhén besűrűsödött masszába, és rászórjuk a sajtot. Az omlettet további 3 percig lezárt fedél alatt készre sütjük.

ZÖLDSÉGES FRITTATA

 | Adaghoz

Összetevők

1 db	cukkini
3 fej	gomba
1 db	piros paprika
75 g	friss sajt
3 db	tojás
1 ek.	olívaolaj
	só
	petrezselyem

Elkészítés

1. Csíkokra vágjuk a cukkinit, a piros paprikát és a gombát. Felmelegítjük a többfunkciós grillsütőt az omléttbetéttel.
2. A tojást, a petrezselymet és a krémsajtot egy kevés sóval összekeverjük és robotgéppel kikeverjük.
3. Az olívaolajat a többfunkciós grillsütő aljára öntjük.
4. Beletesszük a szeletelt zöldségeket és körülbelül 1 perccig lezárt fedél alatt pirítjuk.
5. Majd kinyitjuk a fedelet és beleöntjük a friss krémsajt keveréket. Lezárt fedél alatt kb. 5 perccig sütjük.

BUNDÁSKENYÉR

 | Adaghoz

Összetevők

1	tojás
6 ek.	tej
1 tk.	cukor
1 csipet	fahéj
2 szelet	szendvicskenyér
20 g	vaj
	juharszirup
	friss erdei bogyók

Elkészítés

1. Összekeverjük a tojást a tejjel, a cukorral és a fahéjjal. Beletesszük a szendvicskenyeret a keverékbe, és megforgatjuk benne egyszer.
2. Felmelegítjük a többfunkciós grillsütőt az omléttbetéttel, beletesszük a vaját a betét alsó felébe és megvárjuk, amíg megolvad.
3. Beletesszük a szendvicskenyér szeletet és lezárt fedél alatt 1 perccig aranybarnára sütjük.
4. Kivesszük a bundáskenyeret a rácsról, és juharsziruppal meglocsolva, friss erdei bogyókkal tálaljuk



BELGA GOFRI

Hozzávalók kb. 10 darabhoz

Összetevők

220 g	lágý vaj
120 g	cukor
1	csomag vaníliás cukor
4	tojás
350 g	liszt
1	csomag sütőpor
250 ml	tej
1	csipet só
	olaj
	porcukorr

Tipp: A gofrihoz kiváló a cseresznye és a tejszínhab vagy a friss bogyós gyümölcsök.

Elkészítés

1. A puha vajat a cukorral és a vaníliás cukorral habosra keverjük kézi vagy gépi habverővel.
2. Egyesével a tésztába keverjük a tojásokat.
3. Összekeverjük a lisztet a sütőporral és hozzáadjuk a masszához.
4. Végül hozzákeverjük a tejet, és csipetnyi sóval ízesítjük a tésztát.
5. 15 percig pihentetjük.
6. Felmelegítjük a multifunkcionális grill sütő ostyabetétjét, kevés olajat öntünk az alsó oldalára, és egy evőkanál tésztát öntünk a formába.
7. Lecsukjuk a fedelet, és kb. 3 percig sütjük a gofrit, addig, amíg aranybarna nem lesz.
8. Kivesszük a gofrit a grillből és megszórjuk porcukorral.

BURGONYAOSTYA

 1 Adaghoz

Összetevők

300 g lisztesre főtt burgonya
2 tojás
2 ek. étkezési keményítő
2 zöldhagyma
1 csomag sütőpor
50 g reszelt sajt
szerecsendió
só
olaj

Tipp: Az ostyához kiválóan illik a friss fűszeres túró vagy a paradicsomsaláta.

Elkészítés

1. Hámozza meg a burgonyát, majd egy konyhai reszelővel reszelje vékony csíkokra egy táliba. A tojást azonnal adja hozzá, nehogy a burgonya megbarnuljon.
2. A zöldhagymát vágja vékony szeletekre és a többi hozzávalóval együtt tegye a burgonyás-tojásos keverék alá. A tésztát sóval és szerecsendióval ízesítse.
3. Melegítse fel a többfunkciós grill ostyasütő betétjét, csepegtessen bele egy kis olajat, és tegyen egy nagy evőkanál tésztát a grillszűrőbe.
4. Az ostyákat lehajtott fedél mellett 3 percig süsse aranybarnára.

ALACSONY SZÉNHIDRÁT-TARTALMÚ CUKKINI GOFRI

 1 adaghoz

Összetevők

1 darab cukkini
2 darab újhagyma
1 db tojás
1 csomag sütőpor
1 teáskanál krémsajt
60 g reszelt sajt
50 g hajdinaliszt
só
olaj

Tipp: A gofrihoz kiválóan illik a humusz, a friss paradicsom és a bazsalikom.

Elkészítés

1. Megmossuk a cukkinit, és levágjuk a végeit. Livington Slice & Dice szeletelőgéppel vagy reszelővel vékony csíkokra vágjuk..
2. Enyhén sózzuk a cukkinit, 5 percig állni hagyjuk, egy kendőbe tesszük, és kinyomjuk a levét.
3. Apró kockára vágjuk a hagymát.
4. Egy táliban összekeverjük a hozzávalókat.
5. Felmelegítjük a multifunkciós grillsütő ostyabetétjét. Kevés olajat öntünk az ostyabetétbe, egy evőkanál tésztát öntünk a grillbe, lezárjuk a fedelét és kb. 3 percig sütjük a gofrikat.

RENDELJEN MOST !

OLASZ SÜTINYALÓKA (CAKE POP)

 1 Adaghoz

Összetevők

250 g	liszt
1	csomag száraz élesztő
100 ml	meleg tej
1 tk.	cukor
1	csipetnyi só
50 ml	olívaolaj
20 g	száritott paradicsom
1 db	tojás
50 g	reszelt sajt
50 g	szalámi
	száritott olasz fűszernövények

Elkészítés

1. A lisztet, a tejet, a sót, a cukrot és a száraz élesztőt egy robotgépbe tesszük, és 3 percig keverjük a dagasztószárral.
2. Majd hozzáadjuk az olívaolajat, majd, lefedjük és 30 percig meleg helyen tartjuk.
3. Közben finom csíkokra vágjuk a szalámit és a száritott paradicsomot.
4. A kelési idő elteltével belekeverjük a szeletelt szalámit és a paradicsomot, valamint a többi hozzávalót, és még 20 percig pihentetjük.
5. A tésztát 15 grammos darabokra osztjuk és kis golyókká formáljuk.
6. Felmelegítjük a multifunkciós grillsütőt a cake pop betéttel, belehelyezzük a golyókat a formákba, és lezárjuk a fedelet. A popokat kb. 7 percig sütjük.



Cakepops-hoz, Fánkokhoz, kis süteményekhez



www.mediasshop.hu



HU: 06 96 961 186*
*ingyen elérhető



FÁNK

Hozzávalók kb. 24 darabhoz

Összetevők


260 g liszt
130 g cukor
1 csomag vaníliás cukor
250 ml tej
3 db tojás
1 csomag sütőpor
5 ek. olaj
Porcukor a díszítéshez

Elkészítés

1. A cukrot a tojásokkal egy robotgéppben habosra keverjük, hozzáadjuk sítőporos lisztet és a többi hozzávalót.
2. Felmelegítjük a többfunkciós grillsütőt a fánkbetéttel, és a betéttel félig töltjük a tésztaával. Lecsukjuk a fedelet, és kb. 4 percig sítjük a fánkot.
3. Kivesszük a fánkot a grillsütőből, hagyjuk kissé kihűlni, megszórjuk porcukorral, vagy sötét mázba mártjuk a tetejét.



CSOKOLÁDÉ CHIPS SÜTINYALÓKA (CAKE POP)

 Hozzávalók kb. 24 darabhoz

Összetevők

100 g	liszt
80 g	zabpehely
100 g	cukor
1	csomag sütőpor
1	csomag vaníliás cukor
1 db.	tojás
120 g	csokoládé chips
250 ml	tej
80 g	olvasztott vaj

Elkészítés

1. A lisztet, a zabpehelyet és a sütőport összekeverjük.
2. A tojást, a tejet, a cukrot, a vaníliás cukrot és a megolvasztott vajat kikeverjük robotgéppel.
3. Hozzáadjuk a lisztes keveréket a folyadékhoz, majd tovább keverjük, amíg egyeneses, szép tésztát nem kapunk. Végül hozzákeverjük a csokoládé chipset.
4. Felmelegítjük a cake popbetétet a többfunkciós grillsütőben, és félig megtöltjük a tésztával, lezárjuk a fedelet és kb. 4 percig sütjük a sütinyalókat.
5. Akár így is fogyaszthatók a popok, vagy belemeríthetjük folyékony csokoládéba, és kis csokoládégolyókat is készíthetünk belőle.
6. A tészta kiválóan alkalmas sütemények készítésére is!



**Importeur | Importer | Importateur | Importatore | Importeur | Importör
Dovozce | Dodávateľ | Importator | Importer | İthalatçı | Importador:**

CH: MediaShop AG | Industriering 3 | 9491 Ruggell | Liechtenstein

EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria
TR: MediaShop Dayanıklı Tüketim Malları Pazarlama A.S. | Bayer Cd. Gülbahar Sk.
Perdemsac Plaza No:17/43 | Kozyatağı | İstanbul | info.tr@mediashop-group.com

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 – Kostenlose Servicehotline

ROW: +423 388 18 00 | CZ: +420 234 261 900 | SK: +421 220 990 800

RO: +40 318 114 000 | HU: +36 96 961 000

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv