



GOTUJ
Z NAMÍ



.....

SPIIS TREŚCI

Ciasteczka

- Ciasteczka na patykach str. 7
- Dyniowe babeczki z polewą str. 9

Dania z grilla

- Grillowane mięso ze szpinakiem str. 12
- Grillowane roladki mięsne str. 14
- Grillowana polędwiczka str. 16
- Grillowane pieczarki str. 18
- Grillowane krążki bakłażanów str. 20
- Grillowana cukinia str. 22

Farsze

- Pierogi z sosem serowo- borowikowym str. 25
- Aromatyczne pomidorki nadziewane Delisią, bazylią i roszponką str. 28
- Pierożki ze szpinakiem str. 30
- Faszerowane jajka str. 32
- Faszerowane bagietki str. 34
- Ruloniki z szynki str. 36
- Pomidory faszerowane str. 38

Kasze

- Kasza gryczana z pieczarkami i serem str. 41
- Marchewka z serem i kaszą str. 43
- Kasza jaglana z serkiem topionym Śmietankowym str. 45

Makarony

- Makaron z porem, boczkiem i pysznym, kremowym sosem str. 48
- Makaron z sosem serowo- dyniowym str. 50
- Spaghetti z borowikami str. 52
- Makaronowo- serowe szaleństwo str. 54

• Muszle nadziewane serkami	str. 56
• Lasagne	str. 58
• Pappardelle z camembertem i kurkami	str. 60
• Makaron z sosem camembert, kurczakiem i bazylią	str. 62

Naleśniki

• Omlet z mąką jaglaną, serkiem i pomidorami	str. 65
• Naleśniki ze szpinakiem i serkiem topionym	str. 67
• Naleśniki z mięsem mielonym i serkiem z pomidorami	str. 69
• Naleśniki z Delisią i mrożonymi truskawkami	str. 71

Pasty

• Pasta z serka i pieczonej dyni	str. 74
• Pasta z makreli	str. 76
• Pasta jajeczna	str. 78
• Pasta jajeczna na piątek	str. 80
• Pasta serowa ze szczypiorkiem i łososiem	str. 82
• Pasta parówkowo- serowa	str. 84
• Pasta serowo- jajeczna z chrzanem	str. 86
• Pasty do pieczywa	str. 88

Potrawy mięsne

• Kuleczki mięsne z sosem koperkowo- serowym	str. 91
• Devolay	str. 93
• Jagnięcina w sosie miętowym	str. 95
• Mięsne kuleczki	str. 97
• Shaorma z kurczaka	str. 99
• Kotlet schabowy w cieście	str. 101
• Kotleciki z serem	str. 103
• Rolada faszerowana	str. 105
• Perliczka pieczona z serkiem topionym	str. 107

Potrawy z ryb

• Kuleczki rybne panierowane	str. 110
• Zapiekana ryba z serkiem Śmietankowym	str. 112
• Krewetki z sosem czosnkowym	str. 114
• Zapiekana ryba z brokułami i serem	str. 116
• Mintaj z serkiem topionym	str. 118
• Ryba w sosie serowym	str. 120

Sałatki

• Sałaty z malinami, szynką parmeńską i sosem balsamicznym	str. 123
• Mix sałat z grzankami, serkiem i szczypiorkiem	str. 125
• Sałata z łososiem i serkiem	str. 127
• Sałatka z melona, orzechów i camemberta	str. 129
• Sałatka z młodego szpinaku, truskawek i Delisii	str. 131
• Sałatka z awokado, serka Śmietankowego i kiełków	str. 133
• Sałatka z gruszką, serkiem Śmietankowym i granatem	str. 135
• Sałatka SERTOP	str. 137
• Sałatka owocowa z Delisią	str. 139

Sosy

• Fondue z serka topionego	str. 142
• Sos camembert do mięs i makaronów	str. 144
• Warzywa z sosem pieprzowym	str. 146
• Sos serowy	str. 148

Zakąski

• Zapiekane bataty z serkiem	str. 151
• Placki z batatów i sera	str. 153
• Ser smażony z kminkiem i marchewką	str. 155
• Zapiekana cukinia w panierce	str. 157
• Zapiekany kalafior	str. 159
• Drożdżowe bułeczki z nadzieniem	str. 161
• Placuszki inaczej	str. 163
• Śliwki węgierskie nadziewane serkiem topionym i orzechami	str. 165
• Minikanapeczki	str. 167
• Koreczki z serków topionych	str. 169
• Rogaliki serowe	str. 171
• Kuleczki serowe	str. 173
• Kombinki	str. 175
• Truskawkowe koreczki	str. 177

Zapiekanki

• Zapiekane warzywa	str. 180
• Zapiekanka z cukinii, makaronu i sera	str. 182
• Pizza z ananasem i Camembertem	str. 184
• Tarta ze szpinakiem	str. 186
• Puree z pieczonych buraków	str. 188
• Mini pizza z nutą pikanterii	str. 190
• Zapiekanka z bakłażanów	str. 192
• Ziemniaki nadziewane	str. 194

• Zapiekane bułeczki	str. 196
• Zapiekanka z salami	str. 198
• Zapiekanka z pomidorami	str. 200

Zupy

• Zupa krem chrzanowa z serem i plackiem ziemniaczanym	str. 203
• Zupa dyniowa	str. 205
• Serowy krem z pomidorów i ziemniaków	str. 207
• Barszcz kwaszony z uszkami	str. 209
• Krem pomidorowy	str. 211
• Świąteczna zupa- krem z borowików	str. 214
• Zupa ogórkowa	str. 216
• Zupa z porów	str. 218
• Barszcz czerwony zabieleny	str. 220
• Barszcz ukraiński	str. 222
• Zupa ze Żółtego Ementalera	str. 224
• Zupa pomidorowa	str. 226
• Zupa wielowarzywna	str. 228
• Zupa serowa z borowikami	str. 230
• Chłodnik	str. 232
• Zupa koperkowa	str. 234
• Zupa botwinkowa	str. 236
• Zupa chrzanowa na bazie żurku zabieleny	str. 238
• Zupa krem z serkiem topionym	str. 240
• Zupa brokułowa z sherry	str. 242

CIASTECZKA
NA PATYKACH



.....

Ciasteczka na patykach

Składniki - ciasta

- 1 jajko
- 70 ml cukru
- 100 g masła
- 150 g mrożonego szpinaku
- 130 ml mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 duża łyżka przyprawy do piernika

Składniki - polewa

- 50 g serka topionego Edam SERTOP
 - 1/4 kostki masła
 - 50 ml mleka
- 1/2 szklanki cukru pudru
- Wydrążona laska wanili

Przygotowanie

Wszystkie składniki ciasta mieszamy z sobą i wkładamy do foremek na cake pops. Pieczemy ok. 20-25 minut (w zależności od piekarnika) w temp. 180 stopni. Przygotowujemy polewę. Masło, mleko, wanilię i pokrojony serek gotujemy na małym ogniu do momentu, aż serek się rozpuści. Dodajemy cukier i mieszamy. Kulki z ciasta nadziewamy po kolei na patyczki, zanurzamy na moment w polewie i od razu dekorujemy ulubioną posypką. Gdyby polewa była zbyt gęsta, dodajemy więcej mleka. Każde ciasteczko wbijamy w styropian lub np. przekrojonego ziemniaka, aby polewa zastygła.





DYNIOWE
BABECZKI Z POLEWĄ



Dyniowe babeczki z polewą

Składniki - ciasto

- 1,5 szklanki pieczonej dyni
 - 3/4 szklanki cukru
 - 2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
 - 1/2 szklanki mleka
- 1/2 kostki masła w temperaturze pokojowej
 - 2 łyżki przyprawy do piernika

Składniki - polewa

- 50 g serka topionego Edam SERTOP
 - 1/4 kostki masła
 - 50 ml mleka
 - 1/2 szklanki cukru pudru
 - 2 łyżki przyprawy do piernika
- dodatkowo do ozdoby kandyzowana skórka z pomarańczy

Przygotowanie

Dynię makaronową kroimy na 2 części i pieczemy w temp. 200 stopni przez ok. 1 h. Po upieczeniu wydrążamy gąbczastą część wraz z pestkami, a także miąższ, z którego odmierzymy 300 ml.

Wszystkie składniki ciasta mieszamy z sobą, przekładamy do foremek na babeczki i pieczemy ok. 25-35 minut (w zależności od piekarnika) w temp. 180 stopni z opcją 'grzania od dołu'. Ciastka wyjmujemy z foremek dopiero, kiedy ostygną.

Przygotowujemy polewę. Mleko, masło i pokrojony serek gotujemy na małym ogniu do momentu, aż serek się rozpuści. Dodajemy przyprawę do piernika oraz cukier, a następnie mieszamy. W razie potrzeby dodajemy więcej mleka. Gorącą masą polewamy babeczki i od razu dekorujemy je skórką z pomarańczy.

Rada

Niewykorzystaną część wydrążonej dyni możemy wykorzystać do ciasta dyniowego lub przełożyć do słoików i zapasteryzować.

Pestki po umyciu, suszymy i prażymy 10 min. na suchej patelni. Możemy je wykorzystać jako dodatek do dań obiadowych, sałatek oraz jako samodzielną przekąskę.



DANIA Z GRILLA



GRILLOWANE MIĘSO
ZE SZPINAKIEM





Grillowane mięso ze szpinakiem



Składniki

- plastry filetu z indyka lub kurczaka
- 2 garście szpinaku lub 4 porcje mrożonego
 - 2 ugotowane w rosole pietruszki
- pół opakowania dowolnego serka topionego SERTOP
 - 2 ząbki czosnku
 - oliwa z oliwek
 - sól, pieprz



Przygotowanie

Filet delikatnie rozbijamy tłuczkiem, solimy, pieprzymy i podsmażamy kilka minut na patelni z obu stron. Zdejmujemy z ognia i na tej samej patelni podsmażamy szpinak z pokrojonym drobno czosnkiem, który następnie solimy, mieszamy z serkiem topionym i wykładamy na porcje filetów. Całość zawijamy w folię i grillujemy lub pieczemy w piekarniku przez ok. 10-15 minut.





GRILLOWANE
ROLADKI MIĘSNE





Grillowane roladki mięsne

Składniki

- 4 pojedyncze piersi z kurczaka
- pół kostki dowolnego sera topionego SERTOP
 - 2 plastry ananasa
 - sól, pieprz
- natka pietruszki lub koperek do dekoracji

Przygotowanie

Piersi z kurczaka rozbijamy delikatnie tłuczkiem. Na każdy filec kładziemy połowę plastra ananasa i kawałek sera topionego. Oprószamy solą i pieprzem i zawijamy w roladki. Spinamy drewnianym patyczkiem i ponownie oprószamy całość solą i pieprzem. Grillujemy na tacce przez ok. 10-15 minut. Dekorujemy natką pietruszki lub koperkiem.





GRILLOWANA
POŁĘDWICZKA





Grillowana polędwiczka



Składniki

- 4 sztuki 2-centymetrowych kawałków polędwicy wieprzowej
 - 1 opakowanie sera Śmietankowego SERTOP
 - sól, pieprz
- 4 łyżki oliwy z oliwek



Przygotowanie

Polędwicę wieprzową rozbijamy delikatnie tłuczkiem. Każdy kawałek oprószamy solą i pieprzem i grillujemy przez ok. 10 minut. Na każdą porcję kładziemy plaster sera topionego i zapiekamy jeszcze 5 minut, do momentu, aż serek się rozpuści.

Posypujemy drobno posiekaną natką pietruszki.





GRILLOWANE PIECZARKI





Grillowane pieczarki

Składniki

- 20 sztuk dużych pieczarek
- 1 opakowanie serka topionego SERTOP np. Śmietankowy lub Złoty Ementaler
 - kawałek serka brie
 - 4 liście sałaty
- do dekoracji natka pietruszki oraz mielony pieprz

Przygotowanie

Pieczarki obieramy i odcinamy nóżki. Serek topiony ugniatamy z serkiem brie. Grzyby wypełniamy przygotowaną masą serową i zapiekamy na grillu lub w piekarniku do momentu, aż będą dostatecznie miękkie.

Podajemy na liściu sałaty, posypane świeżo zmielonym pieprzem i ozdobione natką pietruszki.



GRILLOWANE KRAŻKI
BAKŁAŻANÓW





Grillowane krążki bakłażanów



Składniki

- 2 bakłażany
- opakowanie dowolnego serka topionego SERTOP
 - sól, pieprz
- 1 szklanka sosu pomidorowego
 - 2 ząbki czosnku
 - 1 cebula
- świeże liście bazylii



Przygotowanie

Bakłażany myjemy i kroimy w 1 cm plastry. Oprószamy solą i odstawiamy na ok. 20 minut, aby zmiękły. W tym czasie podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulkę oraz czosnek a po 5 minutach dodajemy do nich sos pomidorowy. Sos doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy serek topiony i gotujemy na małym ogniu, aż zgęstnieje. Bakłażany owijamy folią i grillujemy ok. 20 minut. Na talerzu układamy porcje bakłażanów polane porcją sosu pomidorowego i łyżką oliwy. Dekorujemy liśćmi bazylii.





GRILLOWANA CUKINIA



.....

Grillowana cukinia

Składniki

- 4 duże cukinie
- opakowanie dowolnego sera topionego SERTOP np. Żółty Ementaler, Śmietankowy, Gouda
- 25 dag mięsa mielonego
- warzywa (1 marchewka, 1 cebula, 2 ząbki czosnku, kawałek małej papryczki chilli)
 - szklanka przecieru pomidorowego
 - przyprawy (sól, pieprz, bazylia)
 - 4 łyżki oliwy
 - natka pietruszki do dekoracji

Przygotowanie

Myjemy cukinie. Ich środek wydrążamy, pozbywając się gniazd nasiennych. Cebulę drobno kroimy i podsmażamy na oliwie. Po chwili dodajemy do niej mięso mielone, pokrojony czosnek i startą na drobnych oczkach marchewkę. Mieszymy przez ok. 10 minut, a następnie wlewamy sos pomidorowy i dodajemy serek topiony oraz wyciśnięty kawałek papryczki chilli. Mieszymy do momentu rozpuszczenia się sera topionego. Gotujemy na małym ogniu do momentu, aż nadmiar wody wyparuje. Doprawiamy solą, pieprzem i odrobiną bazylii. Cukinie wypełniamy farszem i grillujemy lub pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 160 stopni do momentu, aż będzie miękka. Po ok. 30-45 minutach potrawa jest gotowa. Podajemy na ciepło, ozdabiając natką pietruszki.





FARSZE



PIEROGI Z SOSEM
SEROWO
- BOROWIKOWYM





Pierogi z sosem serowo-borowikowym



Składniki - ciasto pierogowe dla 3-4 osób

- 1,5 l wywaru mięsnego (lub z kostek rosołowych)
 - 30 g włoszczyzny
 - 2 średniej wielkości kiszone ogórki
 - przyprawy
- 100 g serka topionego firmy SERTOP (np. Złoty Ementaler, Gouda, Cheddar, lub Tylżycki)
- 2-3 ziemniaki

Składniki - farsz

- 20 g suszonych i namoczonych w wodzie borowików
 - 2 łyżki masła
 - 1 duża cebula
 - 1-2 łyżki bułki tartej
 - sól, pieprz do smaku

Składniki - sos grzybowy

- 140 g krążek serka topionego z borowikami marki SERTOP
 - sól, pieprz do smaku
 - 2 łyżki poszatkowanej natki pietruszki
 - do dekoracji oliwa z oliwek, natka pietruszki



Przygotowanie

Wszystkie składniki ciasta mieszamy w malakserze do momentu, aż uzyskamy miękkie i sprężyste ciasto. W razie potrzeby dodajemy więcej mąki lub wrzątku. Gotowe ciasto przekładamy do woreczka.

Przygotowujemy farsz. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na maśle do momentu, aż będzie szklista. Dodajemy odsączone na sitku, pokrojone w kostkę grzyby (wodę zostawiamy), całość smażymy. Po ok. 10 minutach zmniejszamy ogień, wlewamy wodę z moczenia grzybów i gotujemy pod przykryciem do momentu, aż grzyby będą miękkie (ok 20 minut).

Grzyby ponownie przecedzamy przez sitko: 1/4 część wraz z wodą przekładamy do garnuszka (wykorzystamy je później do przygotowania sosu grzybowego), do reszty dodajemy bułkę tartą, sól oraz pieprz i mieszamy. Tak przygotowaną masą będziemy wypełniać pierogi.

Ciasto pierogowe wyjmujemy z woreczka, rozwałkowujemy na grubość 1 mm i wycinamy kulisty kształt np. szklanką. Na każde kółko nakładamy porcję farszu, a następnie zwijamy boki i zaciskamy je palcami, tworząc pierogi. Poszczególne porcje wrzucamy na gorącą i osoloną wodę, gotujemy ok. 3-4 minut od momentu wypłynięcia pierogów na powierzchnię.

Przygotowujemy sos. Wodę z grzybami z garnuszka zagotowujemy z serkami topionymi.

mi. Dodajemy sól, pieprz do smaku oraz poszatkowaną natkę pietruszki. W razie potrzeby rozrzedzamy wodą.

Gotowe pierogi odcedzamy na durszlaku i kładziemy na talerze. Obok robimy kleksy z sosu grzybowego oraz oliwy z oliwek. Całość dekorujemy natką pietruszki i od razu podajemy na stół.



POMIDORKI
NADZIEWANE DELISIA,
BAZYLIĄ I ROSZPONKĄ





Pomidorki nadziewane Delisią, bazylią i roszponką

Składniki

- 6 sztuk średniej wielkości pomidorków
 - duża garść roszponki
- 2 serki Delisia ze szczypiorkiem i cebulą marki SERTOP
 - 2 łyżki oliwy z oliwek
 - szczypta soli
 - szczypta pieprzu
- do dekoracji liście bazylii oraz kolorowy pieprz

Przygotowanie

Pomidory myjemy, ścinamy górną część i wydrążamy środek. Roszponkę siekamy tasakiem, dodajemy miąższ z pomidorów, oliwę oraz pokrojoną w drobną kosteczkę Delisię. Doprawiamy solą i pieprzem. Masą napełniamy pomidorki. Podajemy na zimno, ozdobione kolorowym pieprzem i kosteczkami Delisii z dodatkiem oliwy z oliwek lub na gorąco, zapiekane przez ok. 10-15 minut w piekarniku (200 st.).





PIEROŻKI
ZE SZPINAKIEM





Pierozki ze szpinakiem

Składniki - ciasto pirożkowe

- 1,5 szklanki mąki
 - wrzątek
- 2 łyżki oliwy
- szczypta soli

Składniki - farsz

- 1/2 pęczku szpinaku
- 1 serek Śmietankowy ziołowy z czosnkiem SERTOP
 - oliwa z oliwek
 - sól i pieprz do smaku
- 2 ząbki młodego czosnku

Składniki - sos

- 1 serek Śmietankowy SERTOP
- 1/2 szklanki śmietanki kremówki 30 proc.
 - szczypta soli
 - szczypta pieprzu mielonego
 - 1 łyżka masła
- do dekoracji 1 łyżka kolorowego pieprzu, kilka małych listków szpinaku

Przygotowanie

Mąkę mieszamy w malakserze z solą i oliwą. Dodajemy stopniowo wrzątek tak, aby powstało gładkie i nie lepiące się ciasto. Przygotowujemy farsz. Szpinak podsmażamy na oliwie z dodatkiem czosnku przez ok. 7-8 min, a następnie odsączamy i dodajemy sól oraz pieprz do smaku. Serek Śmietankowy kroimy w kosteczki (0,5x0,5 cm).

Rozwałkowujemy ciasto na grubość 2 mm i wycinamy z niego nożem prostokąty (5x10 cm). Na każdy kawałek ciasta nakładamy łyżeczkę szpinaku i kosteczkę serka Śmietankowego ziołowego z czosnkiem. Składamy i dociskamy brzegi ciasta, tworząc kwadraty. Gotujemy ok. 5 min. w wodzie, a następnie odcedzamy.

Przygotowujemy sos. Śmietankę mieszamy z masłem i pokrojonym serkiem, a następnie podgrzewamy do momentu rozpuszczenia się serka. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Tak przygotowanym sosem polewamy ciepłe pirożki. Całość ozdabiamy listkami szpinaku i posypujemy kolorowym pieprzem.





FASZEROWANE
JAJKA





Faszerowane jajka

Składniki

- 100 g serka topionego firmy SERTOP (np. Złoty Ementaler, Tylżycki, Gouda)
 - 6 ugotowanych na twardo jajek
 - 30 g filetu z wędzonej makreli
 - cebula
 - szczypiorek
 - ogórek kiszony

Przygotowanie

Utrzeć serek topiony. Jajka przekroić wzdłuż i wydrążyć żółtka. Żółtka, wędzoną makrelę, pokrojoną cebulkę, ogórek i szczypiorek wymieszać z utartym serkiem. Przygotowanym farszem napełnić połówki wydrążonych jajek. Posypać szczypiorkiem i udekorować. Ułożyć na talerzu przybranym zieloną sałatą.





FASZEROWANE
BAGIETKI





Faszerowane bagietki

Składniki

- 100 g serka topionego firmy SERTOP (dowolny smak np. złoty Ementaler, z papryką lub ze szczypiorkiem i cebulą)
 - 1-2 gotowane jajka
 - wędlina (dowolna)
- ogórki konserwowe, papryka, szczypiorek
 - przyprawy (sól, pieprz)
 - 1 bagietka

Przygotowanie

Farsz: utrzeć serek topiony, dodać jajka pokrojone w kostkę, wędlinę i warzywa pokrojone w słupki.

Kawałki bagietki wydrążyć i następnie napełnić farszem. Zawinąć w folię aluminiową i schłodzić dobrze w lodówce. Schłodzoną bagietkę pokroić w plastry i podawać na talerzu przybranym zieloną sałatą.





RULONIKI Z SZYNKI





Ruloniki z szynki

Składniki

- 6 dużych plastrów szynki konserwowej
- 3 kostki 100 g serka twarogowego topionego SERTOP (smak np.: Delisia lub ze szczypiorkiem i cebulą
 - dodatki (wg uznania) np.: zioła, szczypiorek, papryka
 - przyprawy: sól, pieprz

Przygotowanie

Farsz: serek twarogowy topiony (dowolny smak) wymieszać z przyprawami i dowolnymi dodatkami.

Plastry szynki przekroić w poprzek. Każdy plaster posmarować grubo farszem i zwinąć w rulonik. Podawać na liściach sałaty. Można ułożyć na głębszym półmisku i zalać galaretą do mięs.





POMIDORY
FASZEROWANE





Pomidory faszerowane

Składniki

- 6 szt średniej wielkości pomidorów
- 200 g serka topionego (np. Złoty Ementaler, z pomidorami, Tylżycki, z pieczarkami, z papryką, ze szczypiorkiem i cebulą, szynką)
 - 2 ugotowane jajka
- 100 g szynki lub innej wędliny
 - szczypiorek

Przygotowanie

Ściąć wierzchy pomidorów. Wydrążyć miąższ. Utrzeć serek topiony, dodać pokrojone jajka, szczypiorek, wędlinę. Napełnić pomidory, przykryć ściętymi wierzchami. Podać na liściach sałaty.





KASZE



KASZA GRYCZANA
Z PIECZARKAMI
I SEREM





Kasza gryczana z pieczarkami i serem



Składniki dla 2-3 osób

- 2 szklanki kaszy gryczanej
 - 30 dag pieczarek
- 2 łyżki uniwersalnej przyprawy typu vegeta
 - 100 g serka topionego z borowikami
 - 2 duże cebule
 - masło
 - sól i pieprz do smaku
 - 4 łyżki natki pietruszki



Przygotowanie

Kaszę przekładamy do garnka i zalewamy 3 szklankami wody i gotujemy pod przykryciem 10-15 minut. Zdejmujemy z gazu i zostawiamy w garnku, aby napęczniała.

Cebulę kroimy w kosteczkę i podsmażamy na maśle do momentu, aż będzie szklista. Dodajemy pokrojone pieczarki, przyprawę i smażymy całość ok. 10 minut. Dodajemy pokrojony serek topiony i podgrzewamy jeszcze 2-3 minuty. Gotową kaszę przesypujemy na patelnię i dokładnie mieszamy z pieczarkami. Dodajemy do smaku sól oraz pieprz i posiekaną natkę pietruszki.





MARCHEWKA Z
SEREM I KASZA





Marchewka z serem i kaszą

Składniki dla 2 osób

- 6 marchewek średniej wielkości
 - 1 łyżka masła
 - 1 szklanki kaszy jaglanej
 - ok. 1 szklanki wody
 - 100 g serka topionego Edam z serii „Jak Dawniej”
 - 2-3 łyżki mleka
 - do dekoracji czarnuszka
-

Przygotowanie - kasza

Kaszę jaglaną przelewamy na sitku wrzątkiem, a następnie gotujemy w wodzie z dodatkiem masła przez ok. 10 minut. Przykrywamy pokrywką, zdejmujemy z ognia i zostawiamy, aby napęczniała.

W czasie, kiedy kasza się gotuje, przygotowujemy marchewki. Warzywa obieramy, kroimy na dwie części (wzdłuż) i wrzucamy do wrzątku. Gotujemy 10 minut (powinny być al dente).

Przygotowanie - sos

Mleko zagotowujemy w garnuszku z pokrojonym w kostkę serkiem i gotujemy na małym ogniu do momentu, aż serek się rozpuści.

Kaszę układamy na talerze, na nią kładziemy marchewki. Całość polewamy sosem i dekorujemy czarnuszką.



KASZA JAGLANA
Z SERKIEM TOPIONYM





Kasza jaglana z serkiem topionym Śmietankowym

Składniki dla 2 osób

- 1 szklanki kaszy jaglanej
 - 4-5 brokułów
 - 100 g serka topionego Śmietankowego
 - 50 ml mleka
 - kilka łyżek oliwy z oliwek
 - przyprawy: sól, pieprz
 - szczypiorek, pomidorki koktajlowe do dekoracji
-

Przygotowanie

Kaszę jaglaną przelewamy na sitku wrzątkiem, a następnie wsypujemy do garnka, zalewamy wodą 1 cm powyżej kaszy i gotujemy na średnim ogniu przez ok. 10 minut. Przykrywamy pokrywką, zdejmujemy z gazu i odstawiamy, aby kasza napęczniała.

W tym czasie wrzucamy brokuły na 5 minut do wrzątku. Po ugotowaniu, przelewamy je lodowatą wodą i kroimy na drobne kawałki.

Serek topiony podgrzewamy z mlekiem do momentu rozpuszczenia się serka. Do mieszanki wrzucamy kaszę i brokuły, całość mieszamy i przekładamy na talerze.

Polewamy oliwą z oliwek, ozdabiamy drobno pokrojonym koperkiem i pomidorkami koktajlowymi. W razie potrzeby dodajemy do smaku sól oraz pieprz.





MAKARONY





MAKARON Z POREM,
BOCZKIEM I PYSZNYM,
KREMOWYM SOSEM





Makaron z porem, boczkiem i pysznym kremowym sosem



Składniki dla 2 osób

- 1,5 szklanki dowolnego makaronu np. penne
 - 100 g boczku wędzonego
- 100 g serka topionego marki SERTOP np. Złoty Ementaler, Gouda, Tylżycki
 - 100 ml mleka
 - 1 duża cebula
 - 1/3 średniego pora
 - sól, pieprz do smaku
 - masło



Przygotowanie

Boczek kroimy w kosteczkę i podsmażamy na patelni, a następnie przekładamy na talerzyk. Część zostawiamy do dekoracji potrawy. Tłuszcz z boczku zostawiamy do smażenia warzyw. Cebulę obieramy i wrzucamy na patelnię. Kiedy cebula będzie szklista, dodajemy pokrojonego w talarki pora. W razie potrzeby dodajemy masło.

Całość smażymy do momentu, aż por będzie miękki. W garnuszku podgrzewamy na małym ogniu mleko z pokrojonym serkiem. Kiedy serek się rozpuści, dodajemy boczek, cebulę i pora. Całość mieszamy i doprawiamy solą oraz pieprzem. Wykładamy na ugotowany zgodnie z przepisem na opakowaniu i odcedzony makaron.





MAKARON Z SOSEM
SEROWO - DYNIOWYM





Makaron z sosem serowo- dyniowym



Składniki dla 2 osób

- 5 gniazdek tagliatelle
- 100 g serka topionego marki SERTOP np. Edam, Żółty Ementaler, Gouda
 - 100 ml mleka
- 150 ml pieczonej dyni makaronowej
 - 1 łyżeczka świeżego tymianku
 - sól, pieprz do smaku



Przygotowanie

Dynię makaronową kroimy na 2 części i pieczemy w temp. 200 stopni przez ok. 1 h. Po upieczeniu wydrążamy gąbczastą część wraz z pestkami a także miąższ, z którego odmierzymy 150 ml. Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu (powinien być al dente), a następnie przygotowujemy sos.

Mleko wlewamy do garnka, dodajemy pokrojony serek i gotujemy na małym ogniu do momentu, aż serek się rozpuści. Dodajemy sól, pieprz oraz tymianek. Całość wylewamy na gorący i odcedzony z wody makaron. Dekorujemy ulepionymi w rękach i podgrzanyymi w piekarniku kulkami z dyni. Alternatywnie dynię możemy dodać bezpośrednio do sosu.

Rada

Niewykorzystaną część wydrążonej dyni możemy wykorzystać do ciasta dyniowego lub przełożyć do słoików i zapasteryzować.

Pestki po umyciu, suszymy i prażymy 10 min. na suchej patelni. Możemy je wykorzystać jako dodatek do dań obiadowych, sałatek oraz jako samodzielną przekąskę.





SPAGHETTI Z
BOROWIKAMI





Spaghetti z borowikami

Składniki dla 2 osób

- 2 porcje makaronu spaghetti
- 140 g serka topionego z borowikami marki SERTOP
 - 20 g suszonych borowików
 - 1 duża cebula
 - masło
 - sól, pieprz do smaku
 - 3 łyżki natki pietruszki
 - oliwa z oliwek
- kilka listków świeżej natki pietruszki do dekoracji

Przygotowanie

Borowiki moczymy w wodzie min. 1 h. Po tym czasie odcedzamy grzyby i kroimy je w paski (wodę zostawiamy). Cebulę podsmażamy na maśle do momentu, aż będzie szklista. Dodajemy grzyby i smażymy ok. 10 minut, a następnie wlewamy wodę z moczenia grzybów, przykrywamy pokrywką i dusimy do momentu, aż grzyby będą miękkie. Dodajemy pokrojone serki topione, pietruszkę, doprawiamy solą oraz pieprzem i ponownie mieszamy. W razie potrzeby redukujemy sos.

Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu. Kiedy będzie gotowy, odcedzamy go i mieszamy z sosem na patelni. Jeszcze gorący wykładamy na talerze. Polewamy oliwą z oliwek, dekorujemy natką pietruszki.





MAKARONOWO-SEROWE
SZALEŃSTWO





Makaronowo-serowe szaleństwo



Składniki

- dowolny typ makaronu
- 100 g serka topionego Złoty Ementaler
 - sól
 - pieprz
 - masło
- szklanka mleka
- zielona pietruszka



Przygotowanie

Makaron ugotować wg przepisu. Do mleka dodać serek topiony. Podgrzewać, aż do całkowitego rozpuszczenia serka. Jeżeli sos będzie za gęsty to należy dodać nieco więcej mleka. Doprawić sos do smaku i połączyć nim ugotowany makaron. Przybrać listkami zielonej pietruszki. Można wzbogacić powyższą wersję o drobno pokrojoną szynkę konserwową lub inne dodatki według uznania.



MUSZLE NADZIEWANE
SERKAMI





Muszele nadziewane serkami



Składniki

- 1 opakowanie makaronu typu duże muszle
 - 1 nieduża cukinia
 - 1 cebula
 - 2 ząbki czosnku
 - 200 g chudego surowego boczku
 - 300 g chudego mielonego twarogu
- 100 g serka topionego dowolny smak
 - 100 g sera żółtego w wiórkach
 - Przyprawy: sól, pieprz



Przygotowanie

Boczek drobno pokroić. Cebulę, cukinię i czosnek obrać. Drobno pokroić. Na rozgrzanej patelni przesmażyć boczek, następnie dodać cebulę i czosnek – zrumienić. Dodać cukinię. Smażyć kilka minut. Twaróg wymieszać z serkami topionymi i rozetrzeć na jednolitą masę. Dodać do masy przesmażoną masę warzywno-mięsną. Doprawić do smaku przyprawami. Makaron ugotować w osolonej wodzie na półtwardo. Dobrze osączyć z wody i napętnić farszem. Żaroodporne naczynia posmarować tłuszczem, ułożyć muszle. Posypać wiórkami sera żółtego. Zapiekać ok. 15 minut w temperaturze 175 stopni.





LASAGNE





Lasagne



Składniki

- 1 opakowanie makaronu lasagne
- 0,5 kg chudego mięsa mielonego
 - 2 duże cebule
- przecier pomidorowy
 - śmietana 30%
- 100 g serka topionego firmy SERTOP (np. Złoty Ementaler, Tylżycki, z pomidorami)
 - ser żółty
 - przyprawy
 - 2 łyżki oliwy
 - łyżka masła



Przygotowanie

Farsz: Jedną cebulę pokroić i zeszklić. Dodać mięso mielone i podsmażyć. Całość przełożyć do garnka, dodać kilka łyżeczek przecieru pomidorowego i przyprawy. Dolać wody i gotować ok. godziny. Następnie dodać serek topiony. Mieszać do momentu rozpuszczenia serka, a następnie dodać śmietanę. Całość powinna być dość gęsta. Sos: Pokroić drugą cebulę i zeszklić. Dodać przecier pomidorowy i przyprawy. Uzupełnić wodą. Gotować ok. 10 minut. Naczynie do zapiekania posmarować masłem. Ułożyć warstwę makaronu, połączyć częścią sosu, nałożyć farsz. Układać warstwami, aż do wypełnienia naczynia. Posypać tartym serem żółtym. Zapiekać w temp. 160°C ok. 45 minut.





PAPPARDELLE
Z CAMEMBERTEM
I KURKAMI





Pappardelle z camembertem i kurkami



Składniki dla 2 osób

- 100 g serka topionego Camembert SERTOP
 - ok. 2 szklanki makaronu pappardelle
 - 200 g świeżych kurek
 - 1 duża cebula
 - ok. 100 ml wody lub bulionu
 - sól
 - świeżo mielony pieprz
 - 2 łyżki masła
 - natka pietruszki do dekoracji



Przygotowanie

Kurki płuczemy kilkakrotnie w garnku z zimną wodą i odsączamy na sitku. Cebulę obieramy i kroimy w talarki, a następnie podsmażamy na patelni z dodatkiem masła do momentu, aż będzie szklista. Dodajemy kurki i smażymy jeszcze 10 minut, a następnie całość dusimy pod przykryciem na małym ogniu, dodając stopniowo wodę lub bulion.

Kiedy kurki są już miękkie (po ok. 20-25 minutach), dodajemy serek topiony. Mieszamy do momentu, aż Camembert się rozpuści. W razie potrzeby dodajemy trochę wody. Sos doprawiamy pieprzem i solą, a następnie zmniejszamy ogień do minimum i przykrywamy pokrywką.

Przystępujemy do przygotowania pappardelle. Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu w osolonej wodzie z dodatkiem oliwy. Kiedy jest gotowy, odsączamy go na sitku i układamy na talerze oraz polewamy gotowym sosem. Całość dekorujemy natką pietruszki.



A close-up photograph of a white plate filled with a pasta dish. The pasta is a wide, flat ribbon shape, coated in a light-colored sauce. It is garnished with several round slices of orange carrots and a sprig of fresh green basil. Black pepper is sprinkled over the dish. The plate is set against a background of green and yellow striped fabric.

MAKARON
Z SOSEM CAMEBERT,
KURCZAKIEM I BAZYLIA





Makaron z sosem camembert, kurczakiem i bazylią

Składniki dla 2 osób

- 100 g serka topionego Camembert marki SERTOP
 - 1 pojedynczy filec z kurczaka
 - 1 szklanka bulionu lub wody
 - 6 małych marchewek
 - 1 cebula
- 2 szklanki makaronu np. tagliatelle
 - sól
 - świeżo mielony pieprz
 - liście świeżej bazylii

Przygotowanie

Cebulę obieramy, kroimy w talarki i chwilę podsmażamy na maśle. Dodajemy pokrojoną w paski pierś z kurczaka i smażymy ok. 10 minut. Dodajemy bulion lub wodę oraz pokrojoną w cienkie krążki marchewkę. Całość gotujemy pod przykryciem ok. 20 minut, a następnie dodajemy pokrojony serek topiony oraz bazylię i mieszamy, do rozpuszczenia się serków. Jeżeli sos jest zbyt rzadki – redukujemy go, podgrzewając całość na małym ogniu. Jeśli zbyt gęsty – dodajemy więcej bulionu. Kiedy konsystencja jest odpowiednia, doprawiamy całość pieprzem i solą, zdejmujemy z ognia i przykrywamy, aby sos nie wystygł.

Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu w wodzie z dodatkiem oliwy i soli. Kiedy jest gotowy, przecedzamy go przez sitko i układamy na talerze. Na makaron kładziemy sos, całość dekorujemy liśćmi świeżej bazylii.





NALEŚNIKI



OMLET Z MAKA
JAGLANA, SERKIEM
I POMIDORAMI





Omlet z mąką jaglaną, serkiem i pomidorami



Składniki dla 2 osób

- 4 jajka
- 100 g boczku wędzonego
- 100 g serka topionego Edam z serii „Jak Dawniej”
 - 2 łyżki maki jaglanej
 - 2 łyżki wody
- sól, pieprz do smaku
- szczypta proszku do pieczenia
- masło klarowane lub olej do smażenia
- pomidorki koktajlowe oraz natka pietruszki do dekoracji



Przygotowanie

Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy na sztywną pianę. Żółtka, mąkę, proszek do pieczenia, sól i delikatnie mieszamy. Połowę porcji wylewamy na rozgrzaną patelnię z masłem, smażymy na średnim ogniu, wyłącznie z jednej strony do momentu, aż omlet nabierze od spodu złotego koloru. W trakcie smażenia kładziemy na wierzch omletu pokrojony serek topiony. Gotowy omlet dekorujemy obficie połówkami pomidorków koktajlowych i natką pietruszki oraz posypujemy świeżo mielonym pieprzem. Z drugą porcją ciasta wykonujemy tą samą czynność.



NALEŚNIKI ZE
SZPINAKIEM I SERKIEM
TOPIONYM



.....

Naleśniki ze szpinakiem i serkiem topionym

Składniki dla 2-4 osób - ciasto naleśnikowe

- 60 ml mąki jaglanej
- 60 ml maki gryczanej
- 60 ml mąki pszennej
 - 1 jajko
 - 600 ml wody
- olej do smażenia

Składniki - farsz

- 450 g opakowanie mrożonego szpinaku
 - 2 ząbki czosnku
- 100 g serka topionego z czosnkiem
 - sól i pieprz do smaku
- masło klarowane do smażenia

Przygotowanie - naleśniki

Wszystkie składniki ciasta mieszamy ze sobą, a następnie wylewamy porcjami na rozgrzaną patelnię, tworząc ciekłą warstwę. Dodajemy trochę masła i smażymy do uzyskania złotego koloru od spodu, a następnie przewracamy na drugą stronę i smażymy jeszcze chwilę. Czynność powtarzamy do momentu wyczerpania się składników.

Przygotowanie - farsz

Szpinak rozmrażamy w garnuszku i podgrzewamy do momentu, aż woda odparuje. Dodajemy masło, posiekany czosnek oraz pokrojony serek, a następnie dusimy kilka minut, aż serek się rozpuści. Doprawiamy solą i pieprzem ciągle mieszając. Tak przygotowanym farszem przekładamy usmażone wcześniej naleśniki.

.....



NALEŚNIKI Z MIĘSEM
MIELONYM I SERKIEM
Z POMIDORAMI





Naleśniki z mięsem mielonym i serkiem z pomidorami



Składniki dla 2-4 osób - ciasto naleśnikowe

- 60 ml mąki jaglanej
- 60 ml maki gryczanej
- 60 ml mąki pszennej
 - 1 jajko
 - 600 ml wody
- olej do smażenia

Składniki - farsz

- 300 g mięsa mielonego wołowego
 - 1 duża cebula
- 2 łyżki przyprawy typu vegeta
 - sól i pieprz do smaku
- 100 g serka topionego z pomidorami
 - 2 łyżki masła
- natka pietruszki do dekoracji



Przygotowanie - naleśniki

Wszystkie składniki ciasta mieszamy ze sobą, a następnie wylewamy porcjami na rozgrzaną patelnię z olejem i smażymy z obu stron na złocisty kolor.

Przygotowanie - farsz

Cebulę kroimy w drobną kosteczkę i smażymy na maśle do momentu, aż będzie szklista. Dodajemy mięso mielone oraz przyprawę i smażymy ok. 10 minut, ciągle mieszając. Kiedy mięso będzie gotowe, dodajemy pokrojony w kostkę serek. Całość podgrzewamy, aż serek się rozpuści. Doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy.

Tak przygotowanym nadzieniem wypełniamy naleśniki i składamy je według uznania. Całość dekorujemy natką pietruszki.





NALEŚNIKI Z DELISIA
I MROŻONYMI
TRUSKAWKAMI





Naleśniki z Delisią i mrożonymi truskawkami



Składniki dla 2-4 osób - ciasto naleśnikowe

- 60 ml mąki jaglanej
- 60 ml mąki gryczanej
- 60 ml mąki pszennej
 - 1 jajko
 - 600 ml wody
- olej do smażenia

Składniki - farsz

- dwie 100 g kostki serka topionego Delisia
- 450 g opakowanie mrożonych truskawek
 - cukier puder do dekoracji



Przygotowanie - naleśniki

Wszystkie składniki ciasta mieszamy ze sobą, a następnie wylewamy porcjami na rozgrzaną patelnię z olejem i smażymy do uzyskania złotego koloru z obu stron.

Przygotowanie - nadzienie

Serek kroimy w paski. Do garnka wlewamy 2 cm wody, nakładamy na niego miskę i wkładamy do niej truskawki. Owoce rozmrażamy na parze, pod przykryciem przez ok. 10 minut lub wyjmujemy je z zamrażarki poprzedniego dnia i rozmrażamy w lodówce.

Na gotowych naleśnikach kładziemy kawałki serka topionego, dużą porcję osączone truskawek oraz 1-2 łyżki soku z rozmrożonych truskawek. Odsączone truskawki możemy także zmiksować bezpośrednio z serem. Naleśniki możemy podać w takiej formie lub też zwinąć je wedle własnego uznania. Do dekoracji używamy cukru pudru.





PASTY





PASTA Z SERKA I
PIECZONEJ DYNI





Pasta z serka i pieczonej dyni



Składniki dla 2 osób

- 100 g serka topionego marki SERTOP np. Gouda
 - 50 ml mleka
- 200 ml pieczonej dyni makaronowej
 - 1 ząbek czosnku
 - 1 łyżka masła
- sól, pieprz do smaku
- liście świeżej bazylii



Przygotowanie

Dynię makaronową kroimy na 2 części i pieczemy w temp. 200 stopni przez ok. 1h. Po upieczeniu wydrążamy gąbczastą część wraz z pestkami, a także miąższ z którego odmierzamy 200 ml.

Czosnek obieramy, kroimy w drobniutką kosteczkę i podsmażamy na maśle. Mleko zagotowujemy z serem topionym i podgrzewamy na małym ogniu, ciągle mieszając.

Kiedy serek się rozpuści dodajemy dynię, czosnek, oregano, a także sól i pieprz do smaku. W razie potrzeby dodajemy więcej mleka. Mieszymy i odstawiamy w chłodne miejsce. Tak przygotowana pasta doskonale smakuje na świeżej bułce, z dodatkiem boczku, pomidora i świeżej bazylii.

Rada

Niewykorzystaną część wydrążonej dyni możemy wykorzystać do ciasta dyniowego lub przełożyć do słoików i zapasteryzować.

Pestki po umyciu, suszymy i prażymy 10 min. na suchej patelni. Możemy je wykorzystać jako dodatek do dań obiadowych, sałatek oraz jako samodzielną przekąskę.





PASTA
Z MAKRELI



.....

Pasta z makreli

Składniki

- 100 g serka topionego firmy SERTOP (np. Złoty Ementaler, Gouda, Cheddar lub Tylżycki)
- 30 g filetu z wędzonej makreli
 - mała cebulka

Przygotowanie

Serek topiony rozetrzeć z wędzoną makrelą na jednolitą masę. Dodać drobno pokrojoną cebulkę. Składniki wymieszać. Podawać na kanapkach lub wykorzystać jako farsz.





PASTA
JAJECZNA





Pasta jajeczna



Składniki

- 100 g serka topionego firmy SERTOP (np. Złoty Ementaler, Gouda, Cheddar lub Tylżycki)
 - żółtko jajka
 - łyżeczka masła
 - szczypiorek



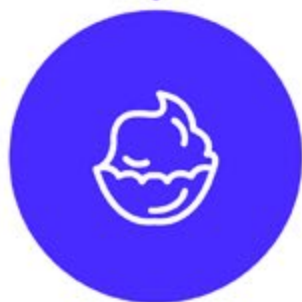
Przygotowanie

Serek topiony rozetrzeć z ugotowanym (przetartym przez sitko) żółtkiem, odrobiną masła i drobno pokrojonym szczypiorkiem. Następnie wymieszać. Podawać na kanapkach lub wykorzystać jako farsz.





PASTA JAJECZNA
NA PIĄTEK





Pasta jajeczna na piątek



Składniki

- 4 jajka
- 2 kostki 100 g sera topionego Złoty Ementaler
 - 1 ząbek czosnku
 - 1 łyżka majonezu



Przygotowanie

Ugotowane na twardo jajka zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Dodać serek topiony, zmiażdżony ząbek czosnku oraz majonez. Wszystko razem wymieszać.





PASTA SEROWA
ZE SZCZYPIONIEM
I ŁOSOSEM





Pasta serowa ze szczypiorkiem i łososiem



Składniki

- 50 g serka topionego Złoty Ementaler
- 50 g serka topionego ze szczypiorkiem i cebulą
 - 50 g serka topionego z łososiem
 - plasterek wędzonego łososia
 - posiekany szczypiorek (pęczek)
 - trzy łyżki masła
 - sól i pieprz



Przygotowanie

Serki topione ucieramy z masłem. Dodajemy pokrojonego drobno łososia i szczypiorek. Doprawiamy do smaku przyprawami.





PASTA
PARÓWKOWO-SEROWA





Pasta parówkowo-serowa



Składniki

- parówki drobiowe o zawartości mięsa min. 70%
- kostka sera topionego dowolny smak
 - mała cebulka
 - sól
 - pieprz



Przygotowanie

Parówki i cebulkę mielimy w maszynce do mięsa. Do masy dodajemy serek topiony i ucieramy do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Smarujemy na kanapkę ciemnego pieczywa. Uwaga: jeżeli pasta będzie zbyt gęsta to możemy dodać łyżkę majonezu lub naturalnego jogurtu.





PASTA
SEROWO-JAJECZNA
Z CHRZANEM





Pasta serowo-jajeczna z chrzanem



Składniki

- 2 jajka
- 50 g serka topionego ze szczypiorkiem i cebulą
- 1 kostka 100 g sera topionego Żłoty Ementaler lub Tylżycki
 - 1 łyżeczka tartego chrzanu
 - sól, pieprz



Przygotowanie

Jajka pokroić w kostkę lub zetrzeć na tarce o średnich oczkach. Wymieszać z serkiem topionym i chrzanem. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Smacznego.





PASTY DO
PIECZYWA



.....

Pasty do pieczywa

Składniki - wiosenna

- 100 g serka topionego firmy SERTOP ze szczypiorkiem i cebulą lub np. Złoty Ementaler, Tylżycki, Cheddar
 - 1 jajko
- zielona cebulka lub szczypiorek
 - rzodkiewki

Składniki - Z łososia wędzonego

- 100 g serka topionego firmy SERTOP z łososiem lub np. Złoty Ementaler, Gouda
 - 1 jajko
- 30 g łososia wędzonego
 - zielona cebulka

Przygotowanie - wiosenna

Serek topiony rozetrzeć w miseczce. Dodać drobno pokrojone ugotowane jajko, zieloną cebulkę lub szczypiorek, rzodkiewki. Wymieszać.

Przygotowanie - Z łososia wędzonego

Serek topiony rozetrzeć z wędzonym łososiem. Dodać drobno pokrojoną cebulkę i ugotowane jajko. Wymieszać.

.....



POTRAWY MIĘSNE





KULECZKI
MIĘSNE Z SOSEM





Kuleczki mięsne z sosem koperkowo-serowym

Składniki dla 2-4 osób - kulki

- 500 g mięsa mielonego wołowego
 - 2 duże cebule
 - masło
- 2 łyżki przyprawy typu vegeta
- 3-4 łyżki bułki tartej + mleko

Składniki - sos

- 100 g serka topionego Żółty Ementaler
 - sól i pieprz do smaku
 - pęczek koperku
 - 200-300 ml mleka
 - 1 łyżka masła
 - 1 łyżka mąki
 - olej do smażenia

Przygotowanie - kulki

Cebulę obieramy i kroimy w kosteczkę, a następnie podsmażamy na maśle do momentu, aż będzie szklista. Mięso przekładamy do miski, dodajemy cebulę, namoczoną w mleku bułkę tartą oraz vegetę. Całość mieszamy i formujemy kulki, które obsmażamy na rozgrzanej patelni z olejem z obu stron przez kilka minut.

Przygotowanie - sos

Z masła i mąki robimy zasmażkę, a następnie wlewamy mleko i intensywnie mieszamy. Dodajemy koperek, sól i pieprz do smaku oraz pokrojony serek topiony. W razie potrzeby dodajemy więcej mleka, aby uzyskać dość rzadką konsystencję. Do tak przygotowanego sosu wkładamy delikatnie kuleczki. Dusimy na małym ogniu przez ok. 10-15 minut.





DEVOLAY





Devolay



Składniki dla 4 osób

- 100 g serka topionego Żłoty Ementaler
 - 4 pojedyncze filety z kurczaka
 - 4 kawałki masła
 - sól, pieprz do smaku
- bułka tarta, mąka i woda do panierowania
 - olej do smażenia



Przygotowanie

Filety wkładamy do foliowego woreczka, mocno rozbijamy tłuczkiem, a następnie oprószamy z obu stron solą i pieprzem. Z kostki masła odkrawamy 4 plastry o grubości 1 cm. Serek dzielimy na 1 cm prostokąty. Na każdy filet kładziemy kawałek masła i 1-2 kawałki serka, a następnie ciasno rolujemy mięso. Tak przygotowany Devolay zanurzamy kolejno w mące, wodzie i bułce tartej. Smażymy z obu stron na rozgrzanym oleju do uzyskania złocistego koloru.





JAGNĘCINA W SOSIE MIĘTOWYM





Jagnięcina w sosie miętowym



Składniki dla 6-8 osób - jagnięcina

- udziec jagnięcy (2 kg)
- 1/3 szklanki oliwy z oliwek
 - masło
- 3-4 łyżeczki soli
- 3-4 łyżeczki ziaren pieprzu ziarnistego lub mielonego
 - 3-4 łyżeczki tymianku
 - 3-4 łyżeczki bazylii
 - 3-4 łyżeczki rozmarynu

Składniki - sos

- 2-3 kostki twarogowej Delisii marki SERTOP
 - 1 szklanka śmietanki kremówki 30 proc.
 - pęczek koperku
 - 1/2 pęczka świeżej mięty
 - szczypta soli
- listki świeżej mięty do dekoracji



Przygotowanie - jagnięcina

Bazylię, rozmaryn i tymianek blendujemy lub siekamy tasakiem. Dodajemy sól i pieprz i mieszamy z oliwą. Mieszaną nacieramy mięso i zostawiamy w lodówce od 24h do 48h. Po tym czasie mięso wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok. 2 h.

Przygotowanie - sos

Śmietankę mieszamy z Delisią i podgrzewamy do momentu rozpuszczenia się serka. Dodajemy posiekaną miętę i sól oraz pieprz do smaku.

Sos wylewamy na talerze, tworząc okręgi, na wierzchu układamy plastry mięsa. Całość dekorujemy listkami świeżej mięty.





MIĘSNE KULECZKI





Mięsne kuleczki

Składniki

- 500 g mięsa mielonego z szynki
 - 3 żółtka
- 100 g miękkiego sera topionego dowolny smak
 - 1 łyżka bułki tartej
 - przyprawa vegeta
 - tłuszcz do smażenia

Przygotowanie

Do mięsa dodać żółtka, bułkę tartą i pokrojony serek topiony. Doprawić do smaku, wyrobić i formować owalne kuleczki. Każdą kuleczkę obtoczyć w bułce tartej i smażyć na tłuszczu.





SHOARMA Z KURCZAKA





Shoarma z kurczaka

Składniki

- 2 filety z kurczaka
 - 3 żółtka
 - przyprawa shoarma (czerwona)
 - 100 g serka topionego o dowolnym smaku (np. Złoty Ementaler)
 - liście sałaty
 - olej, najlepiej czerwony
-

Przygotowanie

Filety z kurczaka pokroić w kostkę. Kawałki kurczaka smażyć na oleju czerwonym, pod koniec posypać przyprawą shoarma (ilość według uznania). Ściągnąć z ognia. Serek topiony pokroić na mniejsze kawałki i posypać nim potrawę. Chwilę poczekać, aż serek zacznie się topić. Porcje układać na zielonej sałacie. Podawać z pieczonymi ziemniakami, ryżem lub frytkami.





KOTLET SCHABOWY W CIĘSCIE





Kotlet schabowy w cieście

Składniki

- 1 jajko
- szklanka mleka
- szklanka mąki
- pół szklanki sera topionego startego na tarce (wcześniej zostawiamy serki topione w zamrażalniku na 1 godzinę)
- pół szklanki sera żółtego startego na tarce (typ twardy)
- przyprawy (wg uznania może być bazylia, czerwona papryka czy oregano)
 - sól
 - pieprz
- 4 kotlety schabowe
- olej do smażenia
- masło do posmarowania naczynia

Przygotowanie

Do naczynia dajemy mleko, wbijamy jajko i dodajemy mąkę. Mieszymy do uzyskania gładkiej konsystencji. Doprawiamy odrobiną soli i przyprawami. Przygotowana masa ma być dość gęsta. Kotlety zbić, lekko posolić i popieprzyć. Każdy osobno zanurzyć w cieście z obu stron i smażyć krótko na rozgrzanym oleju. Podsmażone kotlety ułożyć w naczyniu żaroodpornym posmarowanym masłem. Posypać startym serem topionym i żółtym. Wstawić do piekarnika do temperatury 175 stopni Celcjusza. Piec do momentu aż kotlety będą miękkie, a serek zrumieniony.





KOTLECKI
Z SEREM



.....

Kotleciki z serem

Składniki

- 4 filety z kurczaka
 - 4 trójkąciki 17,5 g sera topionego firmy SERTOP (Złoty Ementaler lub Tylżycki)
 - 4 plastry szynki (wielkością pasujące do filetów)
 - bułka tarta
 - 1 jajko
 - przyprawy
-

Przygotowanie - wariant 1

Filety rozbić na plastry, przyprawić do smaku. Na każdym rozbitym kotlecie ułożyć trójkącik sera i przykryć plasterkiem szynki. Tak przygotowane kotlety obtoczyć w jajku i bułce. Całość smażyć na patelni w głębokim tłuszczu.

Przygotowanie - wariant 2

Naciąć filety, aby powstały „kieszonki”, przyprawić do smaku. Trójkącik sera topionego i plasterzek szynki włożyć do kieszonki i spiąć wykałaczką. Opanierować i smażyć na patelni w głębokim tłuszczu.

.....



ROLADA FASZEROWANA





Rolada faszerowana

Składniki

- 200 g serka topionego firmy SERTOP (np. Złoty Ementaler, z kurczakiem wędzonym, z borowikami)
 - 100 g sera żółtego
 - 400 g filetów z kurczaka
 - 200 g polędwicy wołowej
- przyprawy: sól, pieprz i papryka słodka

Przygotowanie

Filet z kurczaka oraz polędwicę rozbić na duże cienkie kotlety i przyprawić. Położyć polędwicę na filet z kurczaka i posmarować ją serkiem topionym. Na górę położyć plaster sera żółtego. Całość zwinąć w roladę i zawinąć w folię aluminiową. Piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez 45 minut. Po wyjęciu pokroić mięso na trzy równej wielkości rolady. Podawać z przysmażonymi ziemniakami.



PERLICZKA PIECZONA
Z SERKIEM TOPIONYM





Perliczka pieczona z serkiem topionym



Składniki

- 1 perliczka
- 2 cienkie płaty słoniny
- 24 małe młode cebulki
- 24 małe pieczarki
- 100 g serka topionego dowolny smak
 - 50 g masła
 - gruba sól
 - pieprz

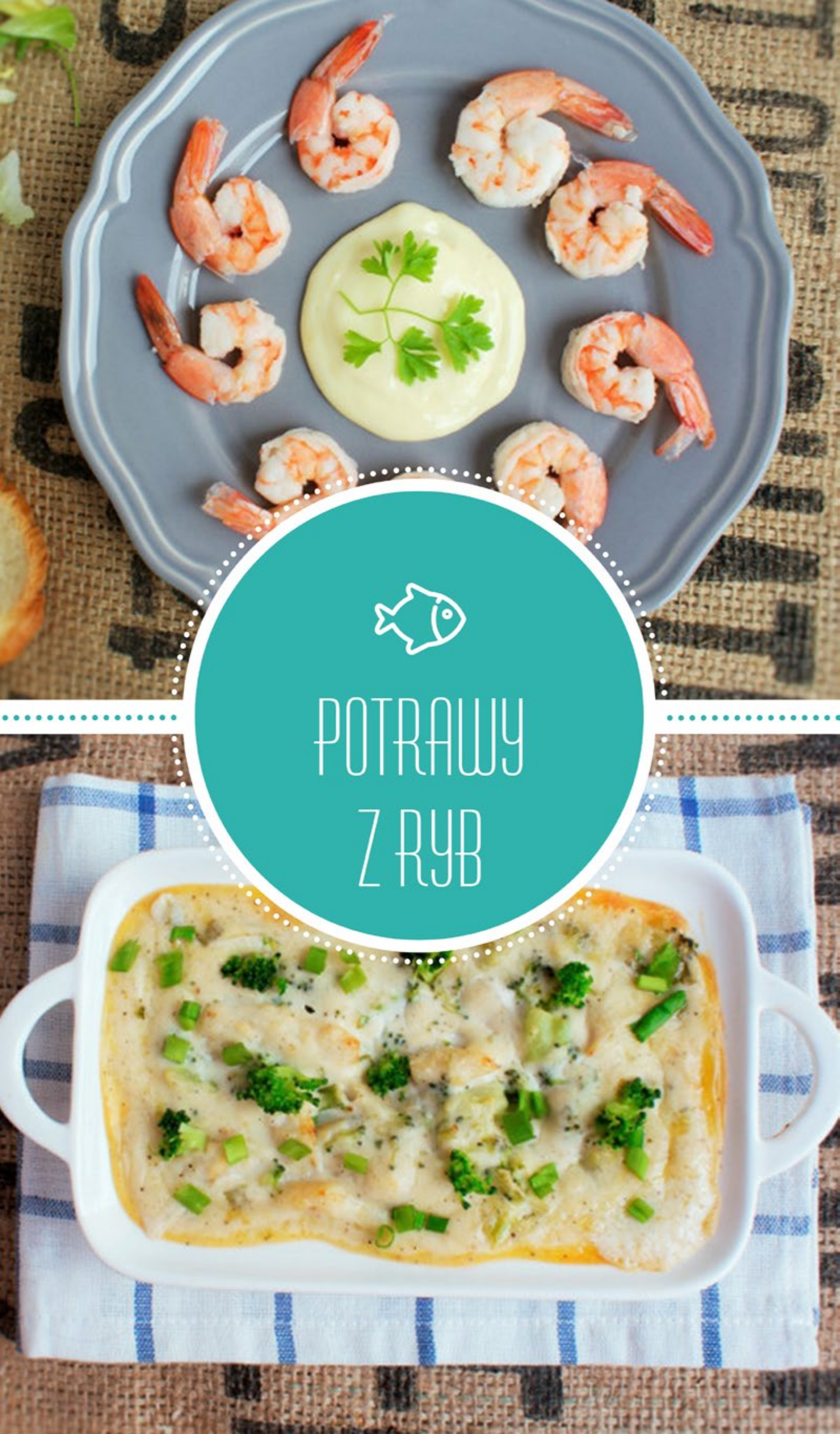


Przygotowanie

Perliczkę umyć i osuszyć, do środka włożyć serek topiony posypany solą i pieprzem.

Tuszkę obłożyć płatami słoniny, związać, zrumienić w brytfannie z połową masła, posypać solą i pieprzem. Cebulki obrać, pieczarki oczyścić. Smażyć na patelni w pozostałym maśle, aż do całkowitego odparowania wody, doprawić solą i pieprzem. Cebulki i pieczarki ułożyć wokół perliczki. Piec, często podlewając sosem. 60 min. w temp. 230°C, aż mięso zmięknie.





POTRAWY
Z RYB



KULECZKI RYBNE
PANIEROWANE





Kuleczki rybne panierowane



Składniki dla 4 osób

- 4 mrożonej kostki rybnej np. z mintaja
 - 2 jajka
 - ok. 4-6 łyżek bułki tartej
 - sól i pieprz do smaku
- mąka, bułka tarta i jajko do panierowania
 - 4 łyżki posiekanego szczypiorku
 - olej do smażenia
- dwie 100 g kostki serka topionego Śmietankowy z kolorowym pieprzem
 - 50 ml mleka
 - świeżo mielony pieprz



Przygotowanie - ryba

Rybę rozmrażamy poprzedniego dnia, a następnie rozdrabniamy ją widelcem. Dodajemy jajko, szczypiorek, sól, pieprz i tyle bułki tartej, aby powstała zwarta masa. Z mieszanki formujemy kulki, które obtaczamy kolejno w mące, rozbełtanym jajku i bułce tartej. Do środka każdej kulki możemy włożyć kawałek serka topionego (niekonieczne). Smażymy na rozgrzanym oleju kilka minut z każdej strony aż do uzyskania złotego koloru.

Przygotowanie - sos

Serek kroimy na małe kawałki i wrzucamy do garnuszka. Dodajemy mleko i gotujemy na wolnym ogniu do momentu rozpuszczenia się serków. Dodajemy do smaku pieprz i podajemy na stół razem z rybą.



ZAPIEKANA RYBA
Z SERKIEM
ŚMIETANKOWYM





Zapiekana ryba z serkiem Śmietankowym

Składniki

- 100 g serka topionego Śmietankowego z kolorowym pieprzem
 - 4 kostki filetów z mintaja
- mąka, bułka tarta i woda do panierowania
 - sól, pieprz do smaku
 - tłuszcz do smażenia

Do dekoracji: natka pietruszki lub roszponka

Przygotowanie

Mintaja oprószamy solą i pieprzem, a następnie zanurzamy kolejno w mące, wodzie i bułce tartej, pilnując, aby bułka była dokładnie dociśnięta. Tak przygotowaną rybę smażymy na rozgrzanym tłuszczu na średnim ogniu, do uzyskania złotego koloru. W trakcie smażenia przewracamy na drugą stronę. Gotowego mintaja przekładamy do żaroodpornego naczynia. Serek topiony kroimy i jego plastry układamy na rybie. Całość wkładamy do dobrze nagrzanego piekarnika (180 stopni) na ok. 10-12 minut. Ozdabiamy natką pietruszki lub roszponką.





KREWETKI Z SOSEM
CZOSNKOWYM





Krewetki z sosem czosnkowym



Składniki

- 20 sztuk krewetek tygrysich
- 100 g serka topionego z czosnkiem
 - 3 łyżki mleka
- natka pietruszki lub trybula do dekoracji



Przygotowanie

Krewetki wrzucamy do wrzątku na 3-4 minuty. W tym czasie serek kroimy w kostkę i wrzucamy do garnuszka. Dodajemy mleko i całość podgrzewamy na małym ogniu do momentu, aż serek się rozpuści. Gotowe krewetki układamy na talerz, na środek wylewamy gotowy sos. Dekorujemy natką pietruszki lub trybulą. Krewetki możemy także wymieszać bezpośrednio z sosem serowym, jednak wówczas, pamiętajmy o oderwaniu ogonków.





ZAPIEKANA
RYBA Z BROKUŁAMI
I SEREM





Zapiekana ryba z brokułami i serem



Składniki dla 2-4 osób

- 100 g serka topionego ze szczypiorkiem i cebulką
 - 4 kawałki świeżej ryby np. dorsz
 - 1 kopiastra łyżka masła
 - 1 kopiastra łyżka mąki
 - 1,5 szklanki mleka
 - sól, pieprz do smaku
 - 10 brokułów



Przygotowanie

Rybę oprószamy solą i pieprzem, a następnie smażymy na patelni po 3-4 minuty z każdej strony.

Brokuły wrzucamy do wrzątku. Po ok. 3-4 minutach przecedzamy je przez sitko i zalewamy lodowatą wodą, a następnie dzielimy na pojedyncze różyczki lub kroimy nożem. 3-4 różyczki zostawiamy do ozdoby.

Masło topimy z mąką w rondelku, aż do uzyskania zasmażki. Do gorącej mieszanki wlewamy mleko i intensywnie mieszamy trzepaczką. Dodajemy pokrojony serek i gotujemy na wolnym ogniu do momentu zgęstnienia mieszanki i rozpuszczenia serka.

Rybę przekładamy do żaroodpornego naczynia. Brokuły i szczypiorek dodajemy do rondelka, mieszamy, doprawiamy w razie potrzeby solą i pieprzem. Tak przygotowaną mieszanką zalewamy rybę. Całość pieczemy w dobrze nagrzanym piekarniku (180 stopni) przez ok. 15 minut.





MINTAJ Z SERKIEM
TOPIONYM





Mintaj z serkiem topionym

Składniki

- 4 kawałki mintaja z małą glazurą
- opakowanie dowolnego serka topionego SERTOP
 - sól, pieprz lub ulubiona przyprawa do ryb
 - 1 cytryna
 - oliwa z oliwek
- natka pietruszki do dekoracji

Przygotowanie

Mintaja płuczemy pod zimną wodą, oprószamy solą i pieprzem lub ulubioną przyprawą do ryb. Rybę podsmażamy na patelni z obu stron i układamy na tacce. Na wierzch kładziemy pokrojony serek topiony i posypujemy ponownie solą i pieprzem. Grillujemy na tacce lub pieczemy w dobrze nagrzanym piekarniku przez ok. 15-20 minut. Podajemy z ćwiartkami cytryny i ozdabiamy natką pietruszki.





RYBA W SOSIE
SEROWYM





Ryba w sosie serowym

Składniki

- 4 dzwonki halibuta lub innej, dowolnej ryby
- 100 g serka topionego np. Śmietankowy z kolorowym pieprzem SERTOP
 - sól, pieprz, przyprawa do ryb (niekoniecznie)
 - oliwa z oliwek
- natka pietruszki do ozdoby

Przygotowanie

Rybę oprószamy solą i pieprzem oraz posypujemy ulubioną przyprawą do ryb. Smażymy z obu stron na patelni przez ok. 10-15 minut. Następnie dodajemy ulubiony serek topiony i podgrzewamy na małym ogniu do momentu, aż serek się rozpuści. Przekładamy kawałki ryb na talerze, na patelni mieszamy sos i polewamy nim rybę. Ozdabiamy natką pietruszki.





SALATKI



SALATY Z MALINAMI,
SZYNKĄ PARMIEŃSKĄ
I SOSEM BALSAMICZNYM





Sałaty z malinami, szynką parmeńską i sosem balsamicznym



Składniki dla 2 osób

- dwie garście różnych sałat (masłowa, lodowa, czerwona, rukola lub mix sałat)
 - 2 jajka
 - 10-15 świeżych malin
 - 4 plastry szynki parmeńskiej
- 100 g serka topionego Żółty Ementaler
 - sos balsamiczny
 - oliwa z oliwek



Przygotowanie

Sałatę układamy na talerze. Plastry szynki dzielimy na mniejsze kawałki i kładziemy na sałatę. Serek topiony kroimy w 1 cm paseczki i układamy razem z malinami na wierzch sałatki. Całość polewamy oliwą z oliwek i sosem balsamicznym.





MIX SAŁAT Z GRZANKAMI,
SERKIEM I SZCZYPIONIEM





Mix sałat z grzankami, serkiem i szczypiorkiem



Składniki dla 2 osób

- 100 g serka topionego ze szczypiorkiem i cebulą
- dwie duże garście sałat (masłowa, lodowa, czerwona, rukola lub mix sałat)
 - duża garść grzanek
- 2 łyżki drobno pokrojonego szczypiorku
 - oliwa z oliwek
 - pieprz do smaku



Przygotowanie

Sałaty układamy na talerze. Na wierzch kładziemy pokrojony w kosteczkę serek. Wypukujemy grzanki. Całość polewamy obficie oliwą z oliwek, dodajemy do smaku grubo mielony pieprz. Posypujemy szczypiorkiem.





SALATA Z ŁOSOSIEM
I SERKIEM





Sałata z łososiem i serkiem



Składniki dla 2 osób

- dwie duże garście mix-u sałat
- 150 g wędzonego na zimno łososia
- 100 g serka topionego z łososiem
- 1 łyżeczka czarnego sezamu lub czarnuszki
 - sos balsamiczny
 - oliwa z oliwek



Przygotowanie

Sałatę przekładamy do miseczek. Łososia kroimy w 1 cm paski, serek kroimy w kosteczkę. Składniki układamy na sałatce. Całość obsypujemy sezamem lub czarnuszką, oliwą oraz sosem balsamicznym.





SALATKA SERTOP





Sałatka SERTOP



Składniki dla 2 osób - sałatka

- 1 opakowanie mix-u sałat
- dwie 100 g kostki serka topionego Złoty Ementaler lub Delisia
 - garść pestek z dyni

Składniki dla 2 osób - sos

- 5 łyżek majonezu
- 4 łyżki musztardy
- 1 łyżka miodu



Przygotowanie - sos

Sałatę wykładamy na talerze. Serek topiony kroimy w kostkę i kładziemy na sałatę.

Przygotowanie - sos

Wszystkie jego składniki mieszamy ze sobą. Gotowym sosem polewamy sałatkę. Całość dekorujemy pestkami dyni.



SAŁATKA
Z MELONA, ORZECHÓW
I CAMEMBERTA





Sałatka z melona, orzechów i camemberta



Składniki dla 2 osób

- 100 g kostka serka topionego Camembert marki SERTOP
 - 1 melon
- 10 orzechów włoskich
 - syrop klonowy
 - oliwa z oliwek



Przygotowanie

Obetnij końcówki melona na płasko (będzie wówczas leżeć płasko na talerzu), a następnie przekrój cały owoc na dwie połówki. Wydrąż i wyrzuć pestki, resztę miąższu wydrąż łyżką, tworząc kulki. Serek pokrój w kostkę. Orzechy włoskie pokrusz na mniejsze kawałki. Melona wymieszaj delikatnie w misce z serem i orzechami, a następnie przełóż do poówek melona. Polej oliwą i syropem klonowym.





SALATKA
Z MŁODEGO SZPINAKU,
TRUSKAWEK I DELISII





Sałatka z młodego szpinaku, truskawek i Delisii



Składniki dla 2 osób

- duży pęczek młodego szpinaku
 - 250 g truskawek
 - garść płatków migdałowych
- 1 kostka sera twarogowego Delisia SERTOP
 - oliwa z oliwek
- syrop klonowy lub płynny miód



Przygotowanie

Szpinak dokładnie płuczemy w wodzie, aby pozbyć się piasku. Odcedzamy i rozkładamy na ręczniku papierowym do wyschnięcia. Truskawki myjemy i kroimy w ćwiartki. Delisję kroimy w kosteczkę (0,5x0,5 cm). Na talerze układamy szpinak i truskawki, a na środku kosteczki Delisii. Całość posypujemy płatkami migdałów oraz polewamy oliwą z oliwek i syropem klonowym.





SALATKA Z AWOKADO,
SERKA ŚMIETANKOWEGO
I KIEŁKÓW





Sałatka z awokado, serka Śmietankowego i kiełków

Składniki dla 2 osób

- 1 dojrzałe awokado
 - 1 kostka serka Śmietankowego z kolorowym pieprzem marki SERTOP
 - duża garść kiełków np. z brokuła
 - 2 duże garście roszponki
 - oliwa z oliwek
 - sól i pieprz do smaku
-

Przygotowanie

Sałatę układamy na talerze. Awokado przekrawamy na pół, wydrążamy nożem, a następnie kroimy wzdłuż i układamy na sałatach. Serek kroimy w kostkę (1x1 cm) i razem z kiełkami układamy na talerze. Całość polewamy oliwą, posypujemy do smaku solą i pieprzem i podajemy na stół.



SAŁATKA
Z GRUSZKĄ, SERKIEM
ŚMIETANKOWYM
I GRANATEM





Sałatka z gruszką, serem Śmietankowym i granatem



Składniki dla 2 osób

- garść rukoli
- garść roszponki
- garść orzechów włoskich
 - 2 gruszki
 - 1/2 granatu
- 1-2 kostki sera Śmietankowego SERTOP
 - oliwa z oliwek
 - syrop klonowy
- sól i pieprz do smaku



Przygotowanie

Roszponkę i rukolę układamy na talerze. Gruszkę myjemy, przekrawamy na pół, wydrążamy gniazda nasienne, kroimy wzdłuż i układamy na sałatach. Ser Śmietankowy kroimy w długie paski i układamy pomiędzy gruszkami. Nasionami granatu zdobimy brzegi talerza. Całość posypujemy orzechami włoskimi, a następnie polewamy oliwą oraz syropem klonowym. Dodajemy do smaku sól i pieprz, a następnie podajemy na stół.





SALATKA OWOCOWA
Z DELISIA





Sałatka owocowa z Delisią

Składniki dla 2 osób

- 1 serek twarogowy Delisia marki SERTOP
 - 200 g truskawek
 - 1 gruszka
- duża garść jagód amerykańskich
 - 1 banan
- syrop klonowy lub płynny miód
 - liście mięty do dekoracji

Przygotowanie

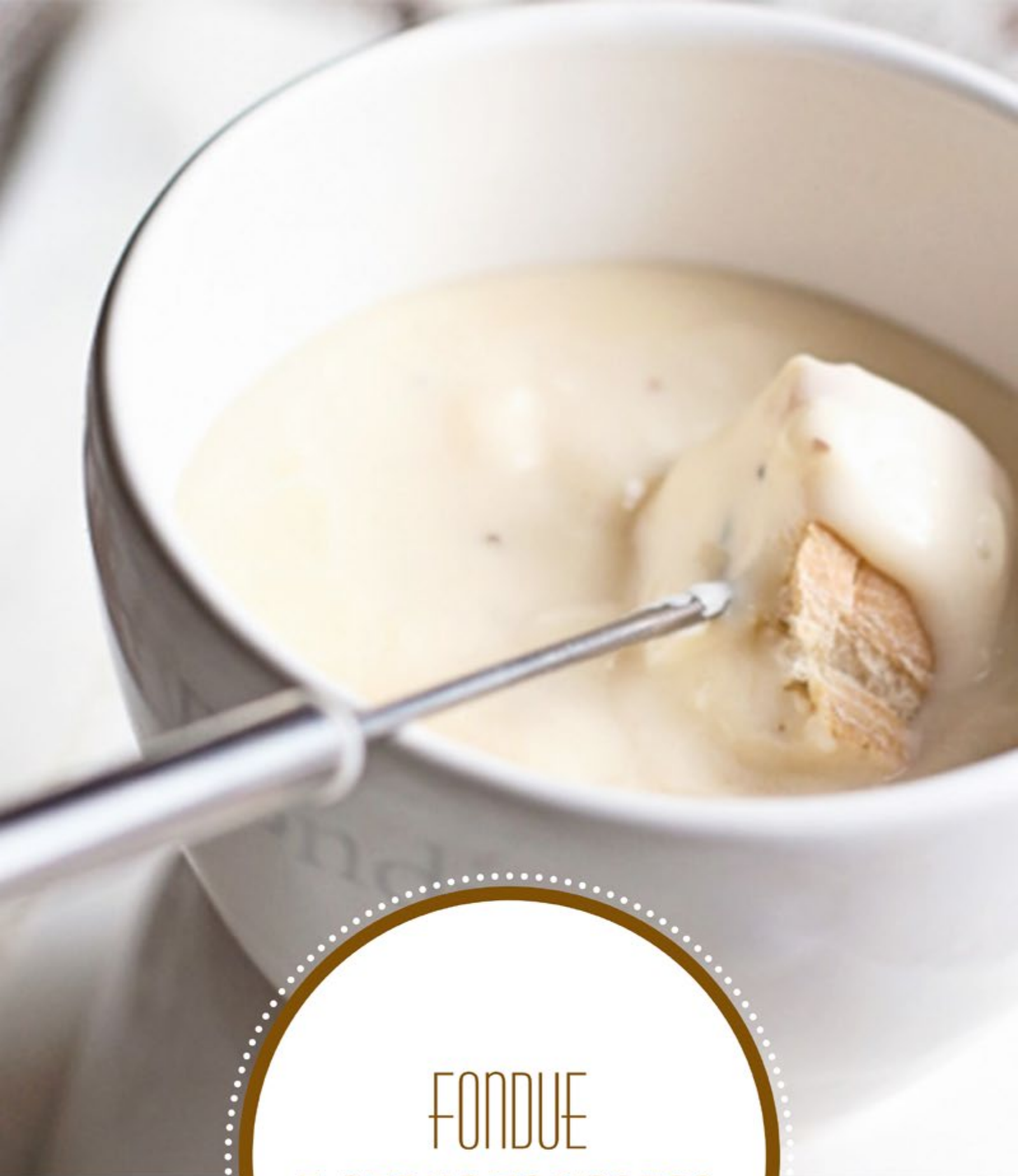
Owoce myjemy, banana dodatkowo parzymy wrzątkiem i obieramy ze skórki. Owoce i serek kroimy w kosteczkę, a następnie mieszamy ze sobą i przekładamy do miseczek. Polewamy syropem klonowym, ozdabiamy liśćmi świeżej mięty.

Doskonała propozycja na drugie śniadanie lub popołudniową przekąskę.





SOSY



FONDUE
Z SERKA TOPIONEGO





Fondue z serka topionego

Składniki

- 2 opakowania serka topionego SERTOP np. Śmietankowy ziołowy z czosnkiem
 - 50 ml białego wina
 - sól, pieprz
 - 2 ząbki czosnku
- odrobina mąki ziemniaczanej

Przygotowanie

Serek topiony podgrzewamy na małym ogniu. Dodajemy wino, sól, pieprz i wyciśnięty czosnek. Jeżeli będzie taka potrzeba zagęszczamy mąką ziemniaczaną. Podajemy na gorąco, jako dodatek do grillowanych bagietek, pieczonych ziemniaków, mięs, szaszłyków i pieczonych warzyw.





SOS CAMEMBERT DO
MIĘS I MAKARONÓW





Sos camembert do mięs i makaronów



Składniki dla 2 osób

- 100 g kostka nowego serka topionego Camembert marki SERTOP
 - 50-100 ml mleka
 - sól
- świeżo mielony pieprz



Przygotowanie

Serek kroimy w kosteczkę i podgrzewamy na małym ogniu z preferowaną ilością mleka (im więcej mleka dodamy, tym rzadszy będzie sos). Kiedy serek się rozpuści, dodajemy do smaku sól i pieprz oraz inne, ulubione przyprawy.

Przygotowanie tego sosu jest bajecznie proste. I zajmuje dosłownie 5 minut! Sos doskonale pasuje do różnego rodzaju makaronów i mięs. Spróbujcie sami!





WARZYWA Z SOSEM
PIEPRZOWYM





Warzywa z sosem pieprzowym



Składniki

- paczka mrożonych warzyw na patelnię
- 1 serek Śmietankowy z kolorowym pieprzem
- 1/2 szklanki śmietanki kremówki 30 proc.
 - łyżka kolorowego pieprzu
 - sól
 - oliwa z oliwek



Przygotowanie

Warzywa solimy i gotujemy na parze przez ok. 20 minut lub do momentu, aż będą 'al dente'. W tym czasie przygotowujemy sos. Śmietankę podgrzewamy na małym ogniu z pokrojonym w kosteczkę serem śmietankowym oraz ziarenkami pieprzu. Mieshamy do momentu, aż serek się rozpuści. Warzywa układamy na talerze, polewamy oliwą z oliwek i gorącym sosem, a następnie posypujemy ziarenkami kolorowego pieprzu.





SOS SEROWY





Sos serowy



Składniki

- 2 łyżeczki masła
- 2 łyżeczki mąki
- 100 g serka topionego firmy SERTOP (np. Cheddar, Tylżycki, Gouda, Złoty Ementaler)
- 1 szklanka wywaru z kostki rosołowej
 - koperek
 - przyprawy



Przygotowanie

Zrobić białą zasmażkę i rozprowadzić kilkoma łyżkami zimnej wody. Serek topiony rozprowadzić w wywarze z kostki rosołowej. Połączyć z zasmażką i doprawić do smaku. Posypać drobno pokrojonym zielonym koperkiem.





ZAKUSKI



ZAPIEKANE BATATY
Z SERKIEM





Zapiekane bataty z serkiem



Składniki dla 2 osób

- 1 duży batat
- 100 g serka topionego Śmietankowy
 - 2-3 łyżki mleka
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
 - 5 łyżek soku z pomarańczy
 - trybula do dekoracji



Przygotowanie - bataty

Bataty gotujemy w lekko osolonej wodzie do miękkości ok. 30-45 minut w zależności od wielkości. Ugotowaną bulwę kroimy na dwie części i wkładamy do żaroodpornego naczynia. Środek batata wydrążamy łyżeczką na głębokość 1 cm.

Przygotowanie - sos

Pokrojony w kosteczkę serek śmietankowy podgrzewamy z mlekiem i sokiem do momentu rozpuszczenia się serka, a następnie dodajemy odrobinę soli i 1 łyżeczką przyprawy do piernika. Gotowym sosem zalewamy bataty. Całość wkładamy do dobrze nagrzanego piekarnika (180 stopni) na ok. 10 minut, a następnie podajemy na stół. Dekorujemy trybulą.



PLACKI Z BATATÓW
I SERA



.....

Placki z batatów i sera

Składniki dla 2 osób

- 1 duży batat
 - 100 g serka topionego Śmietankowy
 - 1 łyżka przyprawy do piernika
 - ok. 100-150 ml mąki gryczanej
 - szczypta soli
 - 3 pomarańcze
 - masło
 - sezam, cukier puder do dekoracji
-

Przygotowanie - bataty

Batata gotujemy w lekko osolonej wodzie do miękkości (ok. 30-45 minut). Kiedy będzie gotowy, obieramy go ze skórki, przekładamy do miski i ugniatamy widelcem lub przepuszczamy przez praskę. Dodajemy sok wyciśnięty z 1 pomarańczy, przyprawę do piernika i mąkę gryczaną, a następnie mieszamy. Z ciasta formujemy placuszki, które smażymy na rozgrzanej patelni z dodatkiem masła z obu stron przez ok. 3-4 minuty.

Przygotowanie - pomarańcze

Pomarańcze kroimy na ćwiartki i wycinamy nożem kawałki owoców, oddzielając je od skórki i białych błon. Następnie układamy je na gotowych placuszkach i dekorujemy sezamem. Możemy dodatkowo posypać je cukrem pudrem.

.....



SER SMAŻONY
Z KMINKIEM
I MARCHEWKA





Ser smażony z kminkiem i marchewką



Składniki - 2 osób

- 170 g opakowanie sera smażonego chudego z kminkiem
- 2 marchewki



Przygotowanie

Marchewki myjemy, obieramy i kroimy na 1/2 cm paski. Ser smażony dzielimy na 2 części i przekładamy do koklików, a następnie wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Po 5 minutach wyjmujemy, kładziemy na talerzykach i podajemy na stół razem z marchewkami.





ZAPIEKANA CUKINIA W PANIERCE





Zapiekana cukinia w panierce



Składniki dla 2-4 osób

- 1/2 średniej cukinii
 - 1 jajko
 - 50 ml mleka
 - 3/4 szklanki mąki
- 3/4 szklanki bułki tartej
 - 1-2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka pieprzu mielonego
 - 1 łyżka lubczyku
- 2-3 łyżki świeżego, drobno pokrojonego koperku
- 100 g serka topionego (Tylżycki, Gouda, Żółty Ementaler)
 - olej do smażenia



Przygotowanie

Przygotowujemy 3 miseczki. Do jednej wsypujemy mąkę, do drugiej bułkę tartą, a do ostatniej jajko wymieszane z mlekiem. Cukinię myjemy i kroimy w 1 cm plastry. Każdy kawałek oprószamy solą, pieprzem, lubczykiem i koperkiem, a następnie zanurzamy kolejno w miseczce z mąką, jajkiem i bułką tartą.

Podsmażamy (krótco!) z obu stron na patelni z dodatkiem oleju na złoty kolor i układamy na papier do pieczenia. Następnie wkładamy do piekarnika nagrzanego do temp. 180 stopni na ok. 20 minut. Pod koniec pieczenia kładziemy na wierzch cukinii kawałki serka topionego Edam. Zapiekamy 2-3 minuty i jeszcze gorące podajemy na stół.





ZAPIEKANY KALAFIOR



.....

Zapiekany kalafior

Składniki

- ugotowany kalafior
 - 50 g masła
 - bułka tarta
- sos: dwie-trzy kostki sera topionego
 - 50 g masła
 - 25 g mąki
- pokrojona w kostkę szynka konserwowa (200 g)
- 200 ml bulionu z kostki, najlepiej warzywnej
- kubeczek śmietanki
- 2 jajka
- 2 łyżki posiekanej świeżej pietruszki
- sól
- pieprz

Przygotowanie

W pierwszej kolejności robimy sos: do śmietanki dodajemy roztopione masło, bulion oraz mąkę. Całość podgrzewamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Wbijamy jajka, dodajemy ser, pokrojoną szynkę i posiekaną pietruszkę. Ugotowany kalafior mieszamy z sosem lekko wymieszanym z bułką tartą. Układamy wszystko w naczyniu żaroodpornym i pieczemy ok. 30 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.





DROŻDZOWE
BUŁECZKI
Z NADZIENIEM





Drożdżowe bułeczki z nadzieniem



Składniki

- opakowanie suchych drożdży
 - 3 szklanki mąki
 - 1/2 szklanki mleka
 - olej
 - sól
 - letnia woda
- trójkąciki 17,5g serka topionego dowolny smak
 - szynka konserwowa - opakowanie
 - salami pepperoni
 - 2 łyżki ostrej musztardy
 - 1 łyżka naturalnego miodu
 - żółtko



Przygotowanie

W dużym naczyniu przygotować zaczyn. Mleko lekko podgrzać i dodać do suszonych drożdży. Wymieszać. Dodać 2-3 łyżki mąki. Zostawić zaczyn przykryty lnianą ściereczką do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Po wyrośnięciu zaczynu dodać łyżkę oleju i odrobinę soli. Dodać letnią wodę i mąkę. Wyrobić ciasto. Odstawić na 30 minut. W osobnym naczyniu wymieszać musztardę z miodem. Ciasto odrywać kawałkami (najlepiej ręce mieć posmarowane olejem). Uformować okrągły placuszek. Każdy posmarować na środku mieszanką musztardy i miodu. Na to położyć kawałek szynki, plasterek salami oraz trójkącik serka topionego. Farsz zawinąć w ciasto i uformować bułeczkę. Podobnie postępować przy kolejnych bułeczkach. Bułeczki układać na formie do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia. Każdą bułeczkę posmarować żółtkiem. Piec ok. 20 minut w temperaturze 175 stopni.





PLACUSZKI INACZEJ



.....

Placuszki inaczej

Składniki

- szklanka mleka
 - 3 jajka
 - 250 g mąki
- krążek 140 g serka topionego Tylżycki
 - 5 łyżek zielonych oliwek
 - 4 pomidory średniej wielkości
 - przyprawy: sól, pieprz, bazylia

Przygotowanie

W pojemniku zmiksować mleko, mąkę oraz jajka. Dodać serki topione. Dalej mikсовать. Przyprawić do smaku. Odstawić na 15 minut. W tym czasie posiekać drobno oliwki. Pomidory obrać ze skórki i także posiekać drobno. Warzywa dodać do ciasta. Wymieszać. Smażyć niewielkie placuszki.

.....



ŚLIWKI WĘGERSKIE
NADZIEWANE SERKIEM
TOPIONYM I ORZECHAMI





Śliwki węgierskie nadziewane serkiem topionym i orzechami



Składniki

- dowolna ilość dużych śliwek węgerek
- 2 kostki 100 g serka topionego - dowolny smak
 - orzechy włoskie lub laskowe



Przygotowanie

Śliwki wypestkować. Serek topiony utrzeć z drobno pokrojonymi orzechami. Następnie napętnić śliwki farszem.





MINIKANAPECZKI





Minikanapeczki



Składniki

- krakersy lub cienko krojone bułki paryskie
- 100g serka topionego w osłonkach - tzw. „kiełbaski” (różne smaki)
- świeże warzywa (np. ogórek zielony, koktajlowe pomidorki, różnokolorowe papryki, szczypiorek) konserwowe warzywa (np. mini kolby kukurydzy, oliwki, złote cebulki, kukurydza z puszki, małe marchewki, pieczarki)



Przygotowanie

W osłonce serka zrobić niewielki otwór np. wykałaczką, przez który wyciskać serek na krakersy lub kromeczki bułki, robiąc ozdobne wzory. Następnie przybrać drobno pokrojonymi kolorowymi warzywami świeżymi lub konserwowymi.





KORECZKI Z SERKÓW TOPIONYCH





Koreczki z serków topionych



Składniki

- serki topione o różnych smakach (np. Złoty Ementaler, z papryką, z wędzonym kurczakiem, z pomidorami),
- warzywa i owoce: zielony ogórek, koktajlowe pomidorki, winogrona różowe, papryka, oliwki.



Przygotowanie

Kostkę 100 g serka topionego pokroić na nieduże kwadraciki. Warzywa pokroić ozdobnie. Spinać razem wykałaczką w różnych zestawach i ułożyć na liściach sałaty. Szczególnie polecamy koreczki z serka Złoty Ementaler i różowych winogron oraz z serka z wędzonym kurczakiem i zielonego ogórka. Podawać jako przekąskę do win.





ROGALIKI SEROWE



.....

Rogaliki serowe

Składniki

- 250 g mąki
- 100 g margaryny
- 2 opakowania serka topionego OSCAR
- 1/4 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki ziaren sezamu, maku lub kminku do posypania
- 1 żółtko do smarowania
- przyprawy (sól, pieprz)

Przygotowanie

Mąkę, margarynę, serek topiony i przyprawy posiekać i zagnieść ciasto. Z ciasta uformować kulę, zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 1 godzinę. Następnie odkrawać ciasto po kawałku i formować wałeczki w kształcie rogalika każdy naciąć lekko nożem. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Posmarować żółtkiem rozmąconym z wodą i posypać ziarnami sezamu, maku lub kminku. Piec w temperaturze 180 – 200 stopni około 25 minut, aż będą złociste. Można podawać jako dodatek do zup.





KULECZKI SEROWE





Kuleczki serowe



Składniki - orzechowe

- serek topiony bez dodatku smakowego, drobno zmielone orzeszki ziemne (bez soli)

Składniki - paprykowe

- serek topiony z papryką, słodka lub ostra
papryka w proszku

Składniki - słonecznikowe

- serek topiony ze słonecznikiem, łuskane ziarna słonecznika



Przygotowanie

Kostkę 100 g serka topionego podzielić na 10 równych części i formować kuleczki. Każdą kuleczkę obtoczyć, zgodnie ze smakiem serka. W każdą kuleczkę wbić wykałaczkę. Można podawać jako przekąskę do wina.





KOMBINKI





Kombinki



Składniki

- odrobina oleju
- cienkie kromki chleba (obojętnie jakiego)
- serek topiony w zależności od ochoty
 - dodatki, np. pomidor
 - ogórek
- pieczarki marynowane
 - szczypiorek
 - rzodkiewki, itp.



Przygotowanie

Chleb smażymy na oleju na chrupko z dwóch stron, smarujemy serkiem i dodatkami według uznania.



A close-up photograph of several skewers made of a white cheese cube topped with a fresh strawberry, all resting on a wooden surface. The background is softly blurred, showing more of the same skewers and some greenery.

TRUSKAWKOWE KORECZKI





Truskawkowe koreczki



Składniki

- opakowanie serka topionego śmietankowego 100 g
 - truskawki
 - drewniane patyczki



Przygotowanie

Serek topiony kroimy w mniejsze kosteczki. Truskawki kroimy na dwie części. Układamy połówki truskawek na kosteczkach serka. Wbijamy patyczki i gotowe. To jak podamy koreczki zależy wyłącznie od naszej inwencji. Zaserwowane na drewnianej desce wyglądają niezwykle apetycznie.





ZAPIEKANKI





ZAPIEKANE WARZYWA





Zapiekane warzywa

Składniki dla 2 osób

- 4 ugotowane w rosole marchewki
 - 1 ugotowany w rosole seler
- 2 ugotowane w rosole pietruszki
 - 1 łyżka kuminu
 - sól do smaku
- 1 łyżeczka grubo mielonego pieprzu
- 2 x 100 g serka topionego np. Edam, Żółty Ementaler, Gouda Wędzona
 - 200 ml mleka

Przygotowanie

Warzywa kroimy w talarki lub grubą kostkę, a następnie wsypujemy do żaroodpornego naczynia do zapiekania. W garnku podgrzewamy mleko, dodajemy pokrojone w kostkę serki, sól, pieprz oraz kumin i mieszamy do momentu, aż serki się rozpuszczą. Tak przygotowanym sosem zalewamy warzywa. Pieczemy w 180 stopniach przez ok. 15-20 minut.



ZAPIEKANKA
Z CUKINII, MAKARONU
I SERA





Zapiekanka z cukinii, makaronu i sera

Składniki dla 2 osób

- 1/2 małej cukinii
 - 1 duża cebula
- 100 g boczku wędzonego
 - masło
- 1 łyżeczka grubo mielonego pieprzu
 - 1 łyżeczka chili
 - sól do smaku
- 4 gniazdka tagliatelle
- 100 g serka topionego np. Żółty Ementaler, Tylżycki, Edam
 - 150 ml mleka
- listki świeżej bazylii do dekoracji

Przygotowanie

Cebulę obieramy i kroimy w pół talarki. Cukinię obieramy ze skóry i ścinamy obieraczką do warzyw, tworząc cukiniowe tagliatelle. Boczek kroimy w cienkie paski. Na rozgrzanej patelni podsmażamy boczek, a następnie dodajemy cebulę i smażymy ją do momentu, kiedy będzie szklista (w razie potrzeby możemy dodać trochę masła). Dodajemy cukinię. Kiedy warzywa będą al dente, mieszamy je z chili, pieprzem i solą i zostawiamy pod przykryciem na kilka minut.

W tym czasie gotujemy makaron zgodnie z przepisem na opakowaniu. Po ugotowaniu odcedzamy go i łączymy z warzywami z patelni i boczkiem, a następnie przekładamy do żaroodpornego naczynia. W garnuszku podgrzewamy mleko, wrzucamy do niego serek topiony i gotujemy na małym ogniu, ciągle mieszając. Kiedy serek się rozpuści, gotową masą zalewamy warzywa z makaronem pilnując, aby makaron był całkowicie zanurzony w serze. Całość zapiekamy w piekarniku na ok. 15 minut w temp. 180 stopni. Dekorujemy liśćmi świeżej bazylii.





PIZZA Z ANANASEM
I CAMEMBERTEM



Pizza z ananasem i Camembertem

Składniki - ciasta

- 400 g mąki
- 3 dag drożdży
- 50 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- ok. 250 ml ciepłej wody

Składniki - dodatkowe

- 2 kostki sera topionego Camembert
- 1 szklanka przecieru pomidorowego
 - 1/2 dojrzałego ananasa
- 15 dag szynki pokrojonej w cienkie paski
 - 1 papryczka chili
 - sól i pieprz
 - oregano
- oliwa z oliwek do polania pizzy
- garść rozszponki do dekoracji

Przygotowanie

Drożdże mieszamy z cukrem i ciepłą wodą, a następnie dodajemy resztę składników i zgniatamy ciasto. W razie potrzeby dodajemy więcej wody lub mąki. Formujemy 2 kule i wałkujemy je cienko, nadając okrągły kształt. Brzegi zawijamy tworząc grubsze boki.

Na pizzy rozsmarowujemy przecier pomidorowy, a następnie kładziemy kawałki sera Camembert, szynkę oraz pokrojoną w cienkie krążki - papryczkę chili.

Ananasa kroimy na ćwiartki. Usuwamy zgrubiałą, wewnętrzną część, odcinamy boki i przy pomocy noża oddzielamy miąższ od skórki. Owoc kroimy w kosteczkę i układamy na pizzy. Całość posypujemy pieprzem, solą i oregano. Pieczemy ok. 15-20 minut w temp. 200 stopni z grzaniem 'od dołu'. Po wyjęciu tnemy na kawałki, dekorujemy rozszponką i polewamy oliwą z oliwek.



TARTA
ZE SZPINAKIEM





Tarta ze szpinakiem

Składniki - ciasta

- 1,5 szklanki maki
- 1/3 szklanki zimnej wody
 - 1 jajko
 - 1 łyżeczka soli
- 1/2 kostki masła

Składniki - masa

- 1/2 opakowania mrożonego szpinaku lub 1 duży pęczek świeżego szpinaku
 - 3 kostki sera Śmietankowego ziołowego z czosnkiem
 - 1 łyżeczka soli
 - 1 łyżeczka mielonego pieprzu
 - 2 jajka
- 1/3 szklanki śmietanki kremówki (niekoniecznie)

Przygotowanie

Wszystkie składniki ciasta wrzucamy do malaksera i mieszamy ze sobą. Ciasto powinno być w miarę miękkie i nie lepące się do palców – jeśli jest za rzadkie, dodajemy więcej mąki. Gotową masę wkładamy na 1/2 h do lodówki, a następnie rozwałkowujemy na grubość 0,5 cm, wykładamy nim formę do tarty, nakłuwamy dno widelcem i pieczemy 15-17 minut w 200 stopniach. Przystępujemy do przygotowania masy. Szpinak podsmażamy na maśle na patelni. Dodajemy serki topione i podgrzewamy do momentu ich rozpuszczenia. Odkładamy na bok. Kiedy masa trochę ostygnie, wbijamy jajka, dodajemy śmietankę, sól i pieprz, a następnie wykładamy na upieczony blat tarty. Zapiiekamy ok. 10-15 minut w temp. 160 stopni.



PUREE Z PIECZONYCH
BURAKÓW





Puree z pieczonych buraków



Składniki

- 4 duże buraki
- 1 kostka sera twarogowego Delisia
 - oliwa z oliwek
 - sok z 1/2 cytryny
 - szczypta soli
- kilka łyżek syropu klonowego lub płynnego miodu



Przygotowanie

Buraki dokładnie myjemy, a następnie zawijamy w folię aluminiową, matową stroną na zewnątrz. Pieczemy ok. 45 min – 60 minut w temp. 200 stopni. Jeszcze ciepłe obieramy ze skórek i miksujemy w malakserze na puree. Dodajemy cytrynę, sól do smaku oraz kilka łyżek syropu klonowego lub miodu, a następnie wykładamy na talerze. Podajemy z kosteczkami Delisii, polewamy oliwą z oliwek. Możemy dodać do smaku także kawałki orzechów włoskich oraz dla ozdoby – liście roszponki.



MINI PIZZA Z NUTA
PIKANTERII





Mini pizza z nutą pikanterii

Składniki

- gotowe lub samodzielnie przygotowane ciasto do pizzy
 - przecier pomidorowy
 - przyprawa do pizzy
 - 1 łyżka kuminu
 - pikantna kiełbasa węgierska
 - filet z kurczaka
 - shoarma
 - olej czerwony
 - przyprawa piri piri
- 100g serka topionego Śmietankowego z kolorowym pieprzem

Przygotowanie

Ciasto smarujemy cienką warstwą przecieru pomidorowego i posypujemy przyprawą do pizzy. W międzyczasie na oleju smażymy drobno pokrojone kawałki kurczaka. Pod koniec smażenia przyprawiamy całość przyprawą - shoarmą. Usmażonego kurczaka przekładamy na pizzę. Kiełbasę kroimy w talarki i układamy pomiędzy kawałki kurczaka. Całość posypujemy przyprawą piri piri. Na samej górze układamy małe kawałeczki serka topionego. Wstawiamy do piekarnika na 175 stopni i pieczemy ok. 15 minut.



ZAPIEKANKA
Z BAKŁAŻANÓW





Zapiekanka z bakłażanów

Składniki

- 2 bakłażany
 - 2 szklanki sosu pomidorowego
 - 2 opakowania sera topionego SERTOP np. Śmietankowy
 - przyprawy (bazylija, oregano, sól, pieprz)
 - 1 cebula
 - 3 ząbki czosnku
 - oliwa z oliwek
 - liście świeżej bazylii
-

Przygotowanie

Bakłażany myjemy i tnemy na cienkie plastry. Oprószamy solą i odstawiamy na ok. 20 minut aby zmiękły, następnie pieczemy w folii na grillu lub w piekarniku przez ok. 10 minut do momentu, aż będą miękkie.

W tym czasie kroimy cebulę w kosteczkę i podsmażamy ją na oliwie. Po chwili dodajemy posiekany czosnek, a po kilku minutach sos pomidorowy. Całość doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy serek topiony i gotujemy dalej na małym ogniu do momentu, aż woda częściowo odparuje a sos będzie gęsty. Dodajemy bazylię i oregano. W naczyniu układamy warstwami bakłażany i sos. Na wierzch kładziemy plastry sera topionego. Pieczemy przez ok. 20-25 minut w dobrze nagrzanym piekarniku. Podajemy ozdobione liśćmi świeżej bazylii.





ZIEMNIAKI
NADZIEWANE





Ziemniaki nadziewane

Składniki

- 100 g serka topionego (np. Tylżycki, Gouda, z papryką, z pomidorami lub z kurczakiem wędzonym)
 - 4 duże ziemniaki
 - 1 cebula
 - 30 g wędliny
 - 1 jajko (ugotowane na twardo)
 - 30 g pieczarek
 - masło
 - przyprawy

Przygotowanie

Ziemniaki przekroić wzdłuż, nieco wydrążyć środki. Posypać przyprawami wg uznania i podpiec w piekarniku. Po wystygnięciu napełnić farszem przygotowanym z pokrojonej cebuli, wędliny, jajka i podsmażonych pieczarek. Na wierzchu ułożyć kawałeczki masła i serków. Piec do miękkości ziemniaków.





ZAPIEKANE BUŁECZKI





Zapiekane bułeczki

Składniki

- 1 bułeczka „Kajzerka”
- trójkącik serka topionego firmy SERTOP (porcja 17,5 g) o różnych smakach (np. z szynką, z papryką, ze szczypiorkiem i cebulą lub Gouda)
 - przygotowany dowolny farsz
 - masło

Przygotowanie

Farsz może być dowolnie skomponowany lub przygotować taki jak w przepisie z „nadziewanych ziemniaków”. Ściąć wierzch bułeczki. Wydrążyć miąższ i posmarować lekko masłem. Nałożyć farsz. Na wierzchu ułożyć po trójkąciku serka topionego i przykryć uprzednio ściętymi wierzchami. Tak przygotowane bułeczki zapiec w piekarniku.





ZAPIEKANKA Z SALAMI





Zapiekanka z salami

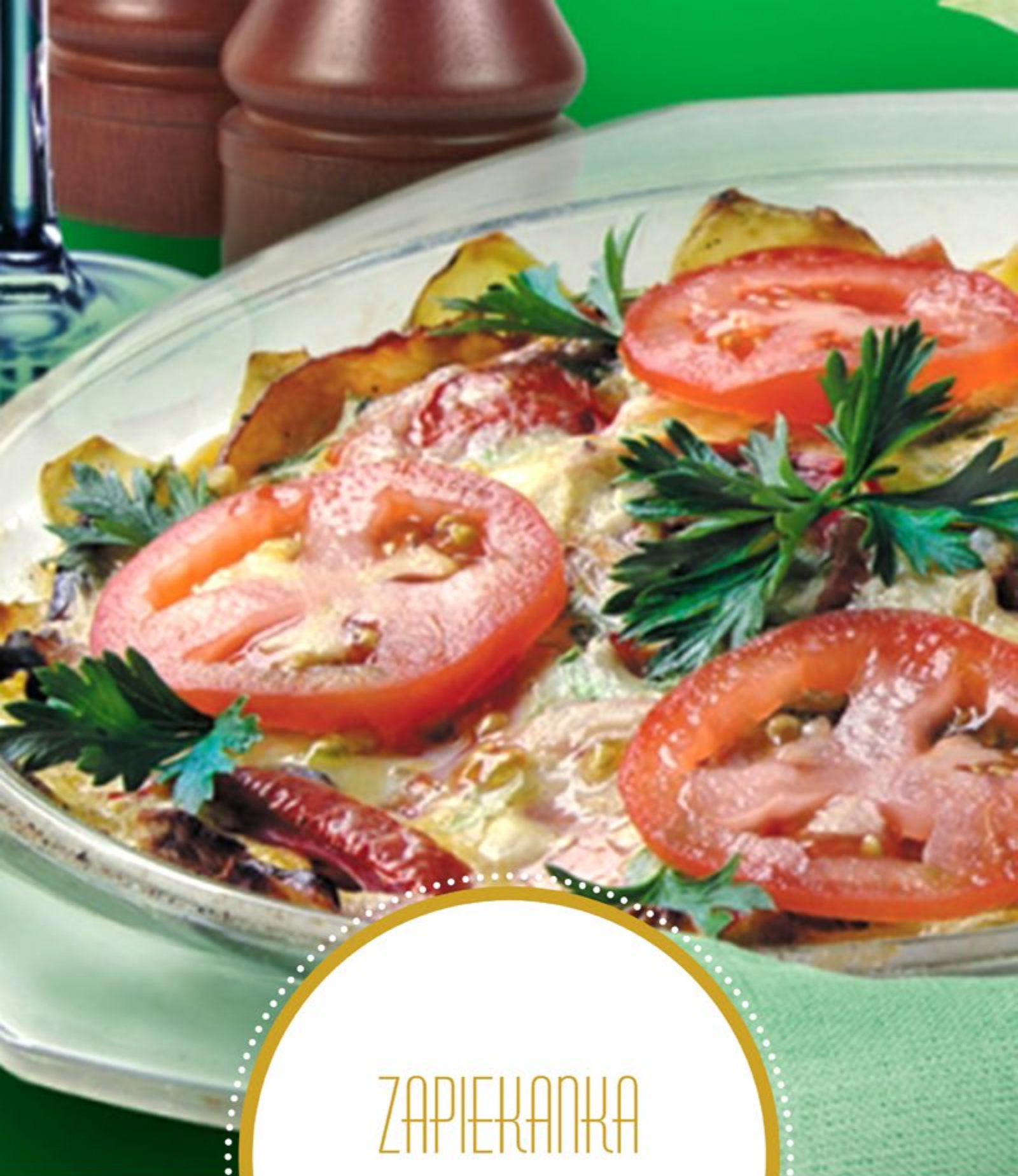
Składniki

- 1 kg ziemniaków
 - 200 g salami
 - 1 cebula
 - 2 jajka
- 100 g serka topionego z salami
 - 40 g masła
 - 2 pomidory
- przyprawy wg uznania

Przygotowanie

Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać i pokroić w plastry. Pokroić cebulę w kostkę, a salami i pomidory w plasterki. Żaroodporne naczynie wysmarować masłem, a następnie układać warstwami pokrojone składniki. Całość posypać wiórkami masła i przyprawić do smaku. Zapiec w piekarniku w temperaturze 180 stopni. Następnie utrzeć serek z jajkiem i połączyć z zapiekanką. Wierzch zapiekanki udekorować pozostałymi plasterkami salami. Ponownie wstawić do piekarnika i zapiekać do momentu zrumienienia serka.





ZAPIEKANKA
Z POMIDORAMI





Zapiekanka z pomidorami

Składniki

- 1 kg ziemniaków
- 200 g kiełbasy lub szynki
 - 1 cebula
 - 2 jajka
- 100 g serka topionego (np. Żółty Ementaler, z czosnkiem, z wędzonym kurczakiem, z salami)
 - 40 g masła
 - 2 pomidory
 - przyprawy

Przygotowanie

Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać i pokroić w plastry. Pokroić cebulę, wędlinę i pomidory. Żaroodporne naczynie wysmarować masłem, a następnie układać warstwami pokrojone składniki. Na wierzchu posypać wiórkami masła i przyprawić do smaku. Zapiec w piekarniku w temperaturze 180C. Utrzeć serek topiony z jajkami i polać zapiekankę. Ponownie wstawić do piekarnika i zapiekać do momentu zrumienienia serka.





ZUPY





KREM CHRZANOWY
Z SEREM I PLACKIEM
ZIEMNIACZANYM



.....

Krem chrzanowy z serem i plackiem ziemniaczanym

Składniki dla 4-6 osób - zupa

- 2 l domowego bulionu lub 2 l wody + uniwersalna przyprawa typu vegeta
 - 1 duża cebula
 - 5 małych ziemniaków
- dwie 100 g kostki sera topionego ze szczypiorkiem i cebulką
 - 3 kopiaśte łyżki kaszy jaglanej
 - sól, pieprz do smaku

Składniki - placki ziemniaczane

- 1 kg ziemniaków
 - 1 marchewka
 - 1 cebula
 - 1 jajko
 - 1 kopiaśta łyżka mąki pszennej
 - 1 kopiaśta łyżka mąki ziemniaczanej
 - sól i pieprz do smaku
 - olej do smażenia
-

Przygotowanie - zupa

Cebulę drobno kroimy, ziemniaki obieramy i kroimy w małe kawałki. Całość podsmażamy na maśle do momentu, aż cebula będzie szklista, a następnie przekładamy do garnka, zalewamy bulionem lub wodą z vegetą, dodajemy serki i gotujemy pod przykryciem do momentu, aż ziemniaki będą miękkie. Tak przygotowaną zupę blendujemy i zagęszczamy kaszą jaglaną. Na sam koniec dodajemy dwie, kopiaśte łyżki tartego chrzanu i doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Przygotowanie - placki ziemniaczane

Ziemniaki i marchewki trzemy na tarce o małych oczkach, cebulę kroimy w drobniutką kosteczkę. Warzywa przekładamy na sitko i mocno odsączamy, a następnie przekładamy do miski, dodając jajko, mąkę. Całość dokładnie mieszamy doprawiając solą i pieprzem. Z masy formujemy cienkie placki i smażymy je na rozgrzanym oleju na średnim gazie. Przewracamy na drugą stronę i smażymy do uzyskania złotego koloru.

Gorący krem przekładamy do miseczek, na wierzch układamy placek ziemniaczany (możemy go pokroić), dekorujemy natką pietruszki.

.....



ZUPA DYNIOWA





Zupa dyniowa



Składniki dla 2 osób

- 150 ml pieczonej dyni makaronowej
- 1 l bulionu (ew. przyprawa do rosółu, kostki bulionowe etc.)
 - 1/3 dużego pora
 - 1 duża cebula
 - sól, pieprz do smaku
- 100 g serka topionego Edam marki SERTOP
 - 1 łyżka masła
- natka pietruszki do dekoracji



Przygotowanie

Dynię makaronową kroimy na 2 części i pieczemy w temp. 200 stopni przez ok. 1 h. Po upieczeniu wydrążamy gąbczastą część wraz z pestkami, a także miąższ z którego odmierzymy 150 ml. Cebulę obieramy i razem z porem kroimy w talarki, a następnie podsmażamy na małym ogniu do momentu, aż będą miękkie. Dodajemy bulion, dynię i gotujemy pod przykryciem ok. 10 minut, dodając pod koniec gotowania pokrojony serek. Blendujemy, doprawiamy solą, pieprzem oraz tymiankiem. Dekorujemy natką pietruszki.





SEROWY KREM
Z POMIDORÓW
I ZIEMNIAKÓW





Serowy krem z pomidorów i ziemniaków



Składniki dla 2 osób

- 2 duże pomidory
- 2 średnie ziemniaki
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 średniego selera
- 100 g serka topionego marki SERTOP np. Żółty Ementaler, Gouda, Edam
 - 1 łyżka lubczyku
 - 1 listek laurowy
- 1-2 szczypty pieprzu cayenne
 - 1/2 łyżeczki bazylii
 - 1-4 łyżeczki kminku
 - masło
- natka pietruszki do dekoracji



Przygotowanie

Cebulę, czosnek, seler i ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę (1x1 cm), a następnie podsmażamy na patelni z dodatkiem masła przez ok. 15 minut. Po tym czasie dorzucamy na patelnię pokrojone pomidory (obrane wcześniej ze skóry) oraz wszystkie przyprawy. Dodajemy 2 kubki wody oraz pokrojony w kostkę serek Edam i gotujemy ok. 15 minut pod przykryciem. Z zupy wyjmujemy liść laurowy i ziele angielskie, a następnie blendujemy. Dekorujemy natką pietruszki.



SEROWY KREM
BROKUŁOWY





Serowy krem brokułowy

Składniki

- 1 l bulionu
- 1 duży ziemniak
- 1 średni brokuł lub paczka mrożonego
- 2 łyżki soku z cytryny
- 100 g serka topionego Edam marki SERTOP
 - tymianek
 - sól, pieprz do smaku
 - 1 łyżka masła
- natka pietruszki do dekoracji

Przygotowanie

Ziemniaki obieramy i kroimy w kosteczkę. Różyczki brokułów oddzielamy od siebie i skraplamy sokiem z cytryny. Rosół wlewamy do garnka, dodajemy warzywa i gotujemy pod przykryciem ok. 15 minut, a następnie całość blendujemy. Dodajemy pokrojony serek topiony, masło, sól, pieprz oraz tymianek do smaku. Gotujemy na małym ogniu do momentu rozpuszczenia się serków. Podajemy z natką pietruszki.



BARSZCZ
KWASZONY
Z USZKAMI





Barszcz kwaszony z uszkami



Składniki - zupa

- 1,5 kg buraków
- 10 kulek ziela angielskiego
- 3 liście laurowe
- 2 łyżki suszonego tymianku
- sól
- 1 główka czosnku
- 5-7 l wody
- 1 kromka chleba żytniego na zakwasie

Składniki - ciasto pierogowe

- 3 szklanki mąki pszennej
- sól
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- ok. 2-2,5 szklanki wrzącej wody

Składniki - farsz grzybowy

- 20 g suszonych borowików
- 1 duża cebula lub 2 średnie
- 1/2 krążka serka topionego z borowikami SERTOP
- sól
- pieprz



Przygotowanie - zupa

Buraki dokładnie szorujemy, kroimy w 2-3 cm krążki i wkładamy do gliniaka lub dużego słoja. Dodajemy pokrojony czosnek i przyprawy, na sam wierzch kładziemy kromkę pieczywa. Całość zalewamy ciepłą wodą i przykrywamy gazą. Trzymamy w ciepłym miejscu ok. 5-7 dni. Po tym czasie barszczyk jest gotowy.

Grzyby wkładamy do garnuszka z wodą. W czasie, kiedy będą się moczyć, przygotowujemy ciasto pierogowe. Mąkę, sól i oliwę wrzucamy do malaksera. Stopniowo dodajemy wrzącą wodę tak, aby ciasto było miękkie, sprężyste i nie lepilo się do rąk. W razie potrzeby dodajemy więcej mąki lub wody i ponownie wyrabiamy. Gotowe ciasto wkładamy go do woreczka i odstawiamy na bok.

Przygotowanie - farsz grzybowy

Przygotowujemy farsz do uszek. Cebulę kroimy w małą kosteczkę i smażymy na maśle do momentu, aż będzie szklista. Grzyby odsączamy na sitku (wodę zostawiamy) i także kroimy w małą kosteczkę, a następnie wrzucamy na patelnię i smażymy razem z cebulą ok. 10 minut. Po tym czasie dodajemy wodę z moczenia grzybów, zmniejszamy ogień i gotujemy pod przykryciem do momentu, aż grzyby będą miękkie. Jeśli woda nie zdążyła wyparować, redukujemy ją, podgrzewając przez kilka minut grzyby na większym ogniu bez pokrywki. Dodajemy sól oraz pieprz do smaku.

Przygotowanie - ciasto pierogowe

Przystępujemy do robienia pierogów. Ciasto wyjmujemy z woreczka i rozwałkowujemy na grubość ok. 1 mm, a następnie przy pomocy noża wykrawamy z niego kwadraty (4x4 cm). Na każdy kawałek ciasta kładziemy odrobinę farszu grzybowego i kawałeczek serka z borowikami. Zawijamy, tworząc trójkąt, a następnie ściskamy rogi, nadając każdemu kawałkowi kształt uszka. Porcje uszek wrzucamy do gorącej i osolonej wody z dodatkiem oliwy. Gotujemy na średnim ogniu ok. 2-3 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię.

Barszczyk podgrzewamy na małym ogniu tak, aby nie stracił wartości odżywczych (nie powinno się dopuścić do wrzenia). W razie potrzeby możemy wymieszać go z domowym bulionem lub zwykłym, gotowanym barszczem w stosunku 5:1 (5 części barszczu, 1 część bulionu/zwykłego barszczu). Uszka wkładamy do talerzy, nalewamy barszczyk i od razu podajemy na stół.





KREM
POMIDOROWY





Krem pomidorowy

Składniki

- 1 puszka pomidorów lub 1/2 kg świeżych pomidorów
 - 2x 100 g kostki sera topionego
- po 100 g kwaśnej i słodkiej śmietany
 - kilka kropel soku z cytryny
 - pieprz, sól oraz ostra papryka

Przygotowanie

Pomidory z puszczechki albo świeże bez skóry miksujemy razem z serem, śmietanką (pół na pół: słodka i kwaśna) i kilkoma kroplami soku z cytryny w blenderze, przyprawiamy do smaku pieprzem, ostrą papryką oraz solą.





ŚWIĄTECZNA
ZUPA-KREM
Z BOROWIKÓW





Świąteczna zupa-krem z borowików

Składniki

- 600 g świeżych lub mrożonych krojonych borowików
- włoszczyzna: 4 marchewki, 3 pietruszki, 1 cebula, 1 por, 1 seler, 2 ząbki czosnku
 - 3 kostki 100 g serka topionego SERTOP (Tylżycki lub Śmietankowy)
- przyprawy: sól, świeżo mielony kolorowy pieprz, 3 ziarna ziela angielskiego, 1 liść laurowy
 - 150 g masła
 - 3 łyżki mleka
- 4 kromki chleba tostowego pszennego
 - zielona pietruszka do dekoracji

Przygotowanie

Marchewkę, pietruszkę i seler obieramy, a następnie ścieramy na wiórki na tarce o grubych oczkach. Pozostałe jarzyny kroimy. Tak przygotowane warzywa wraz z grzybami wkładamy do garnka. Zalewamy 2 litrami wody. Następnie dodajemy $\frac{3}{4}$ przygotowanej porcji masła i przyprawy. Wszystko gotujemy ok. 1,5 godziny.

Następnie podgrzewamy mleko, do którego dodajemy serki topione. Mieszymy do momentu rozpuszczenia serków, nie doprowadzając do wrzenia. Całość wlewamy do gotującej się zupy i doprowadzamy do smaku. Tak przygotowaną zupę odstawiamy. Kilka grzybków odkładamy do dekoracji, a pozostałe składniki miksujemy na jednolity krem.

Na rozgrzaną patelnię dajemy pozostałą część masła. Chleb tostowy kroimy w drobną kostkę. Podsmażamy do momentu zrumienienia.

Gotowy krem podajemy z grzankami oraz kawałkami borowików. Dodatkowo dekorujemy natką zielonej pietruszki.





ZUPA
OGÓRKOWA





Zupa ogórkowa

Składniki

- 1,5 l wywaru mięsnego (lub z kostek rosołowych)
 - 30 g włoszczyzny
 - 2 średniej wielkości kiszone ogórki
 - przyprawy
- 100 g serka topionego firmy SERTOP (np. Złoty Ementaler, Gouda, Cheddar, lub Tylżycki)
 - 2-3 ziemniaki

Przygotowanie

Ugotować rosół z pokrojoną włoszczyzną, ziemniakami i serkiem topionym. Gdy warzywa będą miękkie dodać utarte ogórki kiszone. Zagęścić łyżeczką mąki rozproszanej w zimnej wodzie. Przyprawić solą i pieprzem.





ZUPA
Z PORÓW





Zupa z porów

Składniki

- 1,5 l wody
 - porcja włoszczyzny
 - kostka rosołowa
 - 100 g serka topionego firmy SERTOP (np. Złoty Ementaler, Tylżycki, Gouda, Cheddar)
 - 300 g kiełbasy
 - 400 g porów
 - kilka ziemniaków
 - przyprawy (sól, pieprz)
-

Przygotowanie

Gotować wywar z włoszczyzny i pokrojonej kiełbasy. Dodać kostkę rosołową i serek topiony. Gotować do rozpuszczenia się serka. Zupę można zagęścić łyżeczką mąki rozproszanej w wodzie. Przyprawić do smaku. Podawać z groszkiem ptysiowym lub grzankami.





BARSZCZ
CZERWONY
ZABIELANY





Barszcz czerwony zabieleny



Składniki dla 2-4 osób

- 200 - 300 g buraków (obrane ze skórki i pokrojonych)
- 1,5 l wywaru mięsnego (lub z kostek rosołowych)
- 0,5 szklanki koncentratu buraczanego
- 100 g sera topionego
(np. Żółty Ementaler, Tylżycki, Gouda, Cheddar lub z wędzonym kurczakiem)
- przyprawy (sól, pieprz, cukier)



Przygotowanie

Ugotować buraki w wywarze. Wyjąć po ugotowaniu. Rozpuścić serek topiony w wywarze, a następnie dodać koncentrat buraczany i przyprawić do smaku. Podawać z tłuczonymi ziemniakami lub jajkiem.



BARSZCZ
UKRAIŃSKI





Barszcz ukraiński

Składniki

- 1 średniej wielkości marchewka
- 1 średniej wielkości burak
- kawałek białej kapusty
 - 1 średni pomidor
 - 2-3 ziemniaki
 - 1 mała cebula
- 50 g słoniny lub boczku
- przyprawy (sól, pieprz)
(np. Żółty Ementaler, Tylżycki, Gouda, Cheddar lub z wędzonym kurczakiem)
- przyprawy (sól, pieprz, cukier)
 - 1,5 l wody
 - szczypta cukru
 - mała cytryna

Przygotowanie

Podsmażyć drobno pokrojoną słoninę oraz cebulkę. Pokroić pozostałe warzywa. Całość gotować do miękkości w 1,5 l wody. W trakcie gotowania dodać serek topiony i gotować do całkowitego rozpuszczenia się sera. Dodać przyprawy, sok z cytryny i szczyptę cukru.





ZUPA ZE ŻŁOTEGO
EMENTALERA





Zupa ze Złotego Ementalera



Składniki dla 2-4 osób

- 100 g serka topionego Złoty Ementaler
- 1,5 l wywaru mięsnego (lub z kostek rosołowych)
 - 1 jajko



Przygotowanie

Rozgotować serek w rosole. Zagęścić żółtkiem, doprawić do smaku solą i pieprzem.
Podawać z grzankami.



A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a smooth, orange-colored tomato soup. The soup is garnished with a swirl of white cream and a generous pile of finely chopped green parsley. The bowl is set against a light pink background.

ZUPA POMIDOROWA





Zupa pomidorowa

Składniki

- 1,5 l wywaru mięsnego z włoszczyzną (lub z kostek rosołowych)
 - pęczek zielonej pietruszki
 - 1 mały przecier pomidorowy
- 100 g serka topionego firmy SERTOP (np. Złoty Ementaler, Gouda, Cheddar, Tylżycki lub z pomidorami)
 - przyprawy (sól, pieprz)

Przygotowanie

Ugotować rosół lub rozpuścić kostki rosołowe. Serek topiony rozprowadzić niewielką ilością wywaru. Połączyć składniki, dodać przecier pomidorowy. Przyprawić do smaku i zagotować. Posypać drobno pokrojoną zieloną pietruszką. Podawać z makaronem lub ryżem.





ZUPA
WIELOWARZYWNA





Zupa wielowarzywna

Składniki

- 1,5 l wywaru mięsnego (lub z kostek rosołowych)
 - 200 g kiełbasy krojonej
 - przyprawy (sól, pieprz)
- 3-4 średniej wielkości ziemniaki
- 3-4 średniej wielkości pomidory
- 100 g serka topionego firmy SERTOP (np. Cheddar, Tylżycki, Gouda)
 - 1-2 marchewki
 - natka pietruszki
 - seler, por, koperek
- różyczki kalafiora lub brokuły
 - fasolka szparagowa

Przygotowanie

Pokroić warzywa, ugotować je wraz z wywarem mięsnym. Dodać serek topiony. Po rozpuszczeniu serka dodać zieleninę i koperek, doprawić do smaku. Wariant I: Zamiast świeżych warzyw można wykorzystać mrożone. Wariant II: Zupę można zmiksować na krem i podawać z grzankami lub groszkiem ptysiowym.





ZUPA SEROWA
Z BOROWIKAMI





Zupa serowa z borowikami

Składniki

- 1,5 l wywaru mięsnego z włoszczyzną (lub kostek rosołowych)
 - 200 g świeżych borowików
 - pęczek zielonej pietruszki
 - przyprawy
 - 1 łyżka masła
- 100 g serka topionego z borowikami firmy SERTOP

Przygotowanie

Borowiki podsmażyć lekko na maśle. Przygotować wywar z włoszczyzny lub z kostki rosołowej. Serek topiony rozprowadzić niewielką ilością wywaru. Wszystkie składniki połączyć, przyprawić i zagotować. Posypać drobno pokrojoną zieloną pietruszką.

Wariant 1: Podawać w naturalnej postaci z lanym ciastem lub makaronem.

Wariant 2: Po ugotowaniu zmiksować zupę na krem. Podawać z grzankami lub groszkiem ptysiowym.





CHŁODNIK





Chłodnik



Składniki

- 100 g serka topionego firmy SERTOP (najlepiej ze szczypiorkiem i cebulą lub Złoty Ementaler)
 - 1,5 l wody
 - porcja włoszczyzny
 - przyprawy (sól, pieprz)
 - natka koperku
- 1 średniej wielkości zielony ogórek
 - natka pietruszki



Przygotowanie

Serek zagotować w 1,5 l wody. Dodać pokrojoną włoszczyznę i gotować do miękkości. Doprawić do smaku. Ostudzić. Następnie dodać pokrojony ogórek, koperek i pietruszkę. Podawać z pokrojonym jajkiem lub twarogiem pokrojonym w kostkę.





ZUPA
KOPERKOWA





Zupa koperkowa

Składniki

- 1,5 l wywaru mięsnego z włoszczyzną (lub z kostek rosołowych)
 - 20-30 g koperku (duży pęczek)
 - przyprawy
 - 200 g serka topionego Tylżycki

Przygotowanie

Do wcześniej przygotowanego wywaru dodać 2 kostki serka i zagotować. Pod koniec gotowania dodać pokrojony drobno koperek, można lekko zagęścić mąką. Przyprawić do smaku. Podawać z grzankami, groszkiem ptysiowym, ryżem, ziemniakami lub jajkiem na twardo.





ZUPA
BOTWINKOWA





Zupa botwinkowa

Składniki

- 200-300 g botwinki (oczyszczonej i pokrojonej)
- 1,5 l wywaru mięsnego (lub z kostek rosołowych)
 - 0,5 szklanki koncentratu buraczanego
- 100 g serka topionego firmy SERTOP (np. Złoty Ementaler, Tylżycki, Gouda, Cheddar lub z wędzonym kurczakiem)
 - przyprawy (sól, pieprz, cukier)

Przygotowanie

Ugotować wywar, dodać botwinkę i całość gotować do miękkości. Dodać serek topiony. Po rozpuszczeniu serka, dodać do wywaru koncentrat buraczany oraz koperek. Przyprawić do smaku. Podawać z jajkiem pokrojonym w kostkę.





ZUPA CHRZANOWA
NA BAZIE ŻURKU
ZABIELANA





Zupa chrzanowa na bazie żurku zabelana

Składniki

- 1 l wywaru mięsnego
- 0,25 l żurku śląskiego
- 30 dkg białej kiełbasy
- 100 g sera topionego z czosnkiem
 - 2 łyżki chrzanu
- 2 ugotowane na twardo jajka

Przygotowanie

Wywar mięsny zagotować. Rozmieszać żurek i roztopić w nim kostkę sera topionego.
Całość wlać do wywaru mięsnego.
Dodać pokrojoną w kostkę białą kiełbasę i ćwiartki jajek.





ZUPA KREM
Z SERKIEM
TOPIONYM





Zupa krem z serkiem topionym



Składniki

- 0,5 kg mięsa mielonego
 - 0,5 kg pora
- 4 kostki 100 g sera topionego ze szczypiorkiem i cebulą
 - sól
 - pieprz



Przygotowanie

Pory pokroić i podsmażyć na oleju. Dodać mięso mielone i całość smażyć około 15 minut. Dodać serki topione. Mieszać do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. Doprawić solą i pieprzem. Podawać z makaronem, ryżem lub z grzankami.

