



Kuchnia z Sertopem
Grillujemy

.....

Spis treści

Przystawki | Dodatki

Guacamole z serkiem topionym	4
Trzy poziomowy tost	6
Sos serowy	8
Founde z serka topionego	10

Sałatki

Sałatka Sertop	12
Sałatka z grillowanym dorszem	14

Dania mięsne

Grillowane mięso ze szpinakiem	16
Grillowane roladki mięsne	18
Souvlaki	20
Polędwiczka z serem	22

Dania wegetariańskie

Szaszłyki z krewetek, melona i ananasa z dipami	24
Roladki z bakłażana, z łososiem i serkiem	27
Grillowane pieczarki z zielonym pesto	29
Faszerowana cukinia z grilla	31
Grillowane krążki bakłażana	33

.....



Przystawki



...

Guacamole
z serkiem topionym

...

.....

Guacamole z serkiem topionym

Składniki

- 2 dojrzałe awokado
 - 1 serek topiony kostka
100 g Złoty Ementaler SERTOP
 - 2 ząbki czosnku
 - 1 papryczka chili
 - 1 limonka
 - pestki granatu
 - sól, pieprz
-

Przygotowanie

Awokado myjemy, przekrawamy na pół, usuwamy pestkę i wydrążamy łyżeczką miąższ, który przekładamy do miseczki. Dodajemy serek topiony i rozgniatamy wszystko widelcem. Czosnek i papryczkę chili bez nasion bardzo drobno siekamy i dodajemy do pozostałych składników.

Na koniec doprawiamy solą i pieprzem, skrapiamy sokiem z limonki. Mieszamy. Dekorujemy pestkami granatu oraz opcjonalnie plasterkiem awokado. Guacamole najlepiej przygotować bezpośrednio przed podaniem.

.....





Przystawki



...
Trzy poziomy
test
...

.....

Trzypoziomowy tost

Składniki

- 3 kromki dowolnego chleba tostowego
 - 40 g szynki szwarcwaldzkiej
 - 1 jajko
- 2 plastry sera topionego Gouda SERTOP
 - 15 g masła klarowanego SERTOP
 - rukola
 - 2 plastry pomidora
 - 3 plastry zielonego ogórka

Przygotowanie

W jednej kromce tostowego chleba wycinamy otwór, aby wbić do niego jajko. Smażymy na maśle klarowanym do momentu ścięcia się jajka. Aby przyspieszyć proces, można przykryć patelnię grillową pokrywką. Pozostałe kromki grillujemy, gdy nabiorą pożądaney chrupkości, nakładamy na nie nasze składniki tak, aby środkowy tost z jajkiem w środku przedzielał je. Całość tosta możemy spiąć wykałaczką z oliwkami i podać do niego ulubiony swój sos.

.....





Przystawki



...

Sos serowy

...

.....

Sos serowy

Składniki

- 2 łyżeczki masła
 - 2 łyżeczki mąki
 - 100 g serka topionego Tylżycki lub np. Cheddar, Gouda SERTOP
 - 1 szklanka wywaru z kostki rosołowej
 - koperek
 - sól, przyprawy do smaku
-

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. Na bazie sosu serowego można sporządzić również sos chrzanowy, pomidorowy, musztardowy. Podawać do mięs, gotowanych jarzyn, jaj, hamburgerów, hot-dogów.

.....





Przystawki



...

Fondue
z serka topionego

...

.....

Founde z serka topionego

Składniki

- 2 bloczki 100 g serka topionego SERTOP np. Śmietankowy ziołowy z czosnkiem
 - 100 ml białego, wytrawnego wina
 - sól, pieprz
 - 2 ząbki czosnku
-

Przygotowanie

Serek topiony podgrzewamy na małym ogniu. Dodajemy wino, sól, pieprz i wyciśnięty czosnek.

.....





Satatki



...

Satatka Sertop

...

.....

Sałatka Sertop

Składniki

Sałatka

- 1 opakowanie mix-u sałat
- 2 kostki 100 g lub 140 g dowolnego serka topionego SERTOP
 - garść pestek z dyni

Sos

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

Przygotowanie

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

Przygotowujemy sos

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

.....





Sataatki



...

Sataatka

z grillowanym dorszem

...

.....

Sałatka z grillowanym dorszem

Składniki

- 200 g fileta z dorsza bez ości
 - 80 g boczku w plastrach
 - 1 cytryna
 - 50 ml masła klarowanego SERTOP
 - 100 g kulek z melona
 - 100 g pomidorków koktajlowych
 - 50 ml octu balsamicznego
 - 100 g serka topionego Żłoty Ementaler SERTOP
 - 100 ml mleka 3,2%
 - mix sałat
 - sól, pieprz do smaku
-

Przygotowanie

Dorsza dzielimy na równe kawałki. Rozpuszczamy masło klarowane, dodajemy sól i pieprz do smaku oraz startą skórkę z cytryny. Do masła wkładamy kawałki dorsza i zostawiamy na 15 min. do zamarynowania. Po upływie czasu dorsza owijamy boczkiem i pieczemy na ruszcie lub patelni grillowej. W rondelku zagrzewamy mleko i rozpuszczamy w nim serki topione, tak aby powstał gęsty serowy sos. Na talerzu układamy mix sałat, pomidorki koktajlowe oraz kulki melona. Całość przyskamy octem balsamicznym. Grillowanego dorsza układamy na sałacie. Podajemy sos serowy. Doskonała propozycja na letnie danie z grilla.

.....





Dania mięsne



...

Grillowane mięso
ze szpinakiem

...

.....

Grillowane mięso ze szpinakiem

Składniki

- 2 plastry fileta z indyka lub kurczaka
 - 2 garście szpinaku lub 4 porcje mrożonego
 - 50 g dowolnego smaku serka topionego SERTOP
 - 2 ząbki czosnku
 - oliwa z oliwek
 - sól, pieprz
-

Przygotowanie

Filety 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. Dodajemy kawałki serka topionego, mieszamy i wykładamy na porcje filetów. Całość zawijamy w folię i grillujemy lub pieczemy w piekarniku przez ok. 10-15 minut.

.....





Dania mięsne



...

Grillowane
roladki mięsne

...

.....

Grillowane roladki mięsne

Składniki

- 4 pojedyncze piersi z indyka
 - 1 kostka dowolnego serka topionego SERTOP
 - 2 plastry ananasa
 - sól, pieprz
 - natka pietruszki lub koperek do dekoracji
-

Przygotowanie

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

.....





Dania mięsne



...

Souvlaki

...

Souvlaki

Składniki

Souvlaki

- 500-800 g karkówki wieprzowej
 - 50 ml oliwy z oliwek
 - 4 ząbki czosnku
 - 2 łyżeczki oregano
 - 1 łyżeczka tymianku
 - sok z połowy cytryny
 - sól i pieprz
- patyczki do szaszłyków

Dip paprykowo-serowy

- 200 g sera feta
- 100 g serka topionego Gouda SERTOP
 - 1 łyżka oliwy z oliwek
 - 1 łyżka octu winnego
 - 1 papryczka chili

Przygotowanie

Karkówkę kroimy na średniej wielkości kawałki. Pozostałe składniki mieszamy w misce. Mięso marynujemy i odkładamy na minimum godzinę do lodówki. W tym czasie patyczki namaczamy w zimnej wodzie przez ok. 30-60 minut. Zamarynowane mięso nabijamy na wymoczone patyczki i grillujemy, aż będzie przyrumienione i chrupiące.

Wszystkie składniki dipu blendujemy na gładką masę. Przekładamy do miseczki.





Dania mięsne



...

Poledwiczka z serem

...

Polędwiczka z serem

Składniki

- 4 sztuki 2-centymetrowych kawałków polędwicy wieprzowej
- 1 bloczek 100 g serka Śmietankowego z kolorowym pieprzem SERTOP
 - sól, pieprz
- 4 łyżki oliwy z oliwek

Przygotowanie

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

Posypujemy drobno posiekaną natką pietruszki.





Dania wegetariańskie



...

Szaszłyki z krewetek
melona i ananasa z pikantnym
oraz czosnkowym dipem

...



Szaszłyki z krewetek, melona i ananasa z pikantnym oraz czosnkowym dipem

Składniki

Szaszłyki

- 24 sztuki obranych krewetek
 - 1 papryczka chili
 - 5 łyżek oliwy z oliwek
 - 4 łyżki płynnego miodu
 - 2 łyżki sosu sojowego
 - ½ łyżeczki pieprzu cayenne
 - 1 łyżeczka słodkiej papryki
 - 2 ząbki czosnku
 - sól i pieprz do smaku
 - świeży ananas
 - 1 melon

Pikantny dip

- 100 g serka topionego z papryką SERTOP
 - 1 papryczka chili
 - 50 ml mleka
- 1 łyżeczka startego grana padano

Czosnkowy dip

- 100 g serka topionego Złoty Ementaler SERTOP
 - 50 ml śmietanki 30%
 - 2 ząbki czosnku

Przygotowanie

Papryczkę chili drobno kroimy, pamiętając o usunięciu pestek. Czosnek przepuszczamy przez praskę lub drobno siekamy, łączymy z pozostałymi składnikami marynaty: z oliwą, miodem, sosem sojowym, pieprzem cayenne i słodką papryką. Zanurzamy krewetki w marynacie i odstawiamy do lodówki na 3h. Jeżeli mamy drewniane patyczki do szaszłyków, należy je godzinę wcześniej zanurzyć w wodzie. Obieramy melona i kroimy w kostkę, podobnie z ananasem. Nabijamy na przemian owoce i krewetki. Szaszłyki grillujemy przez ok. 5 minut z obu stron.

Pikantny dip

Papryczkę chili kroimy w drobną kostkę, pamiętając o usunięciu wcześniej nasion. Serek topiony oraz mleko mieszamy razem w blenderze. Gdy oba składniki połączą się, dodajemy papryczkę chili i ser grana padano. Całość mieszamy.

Dip czosnkowy

Serek topiony oraz śmietankę blendujemy razem na jednolitą masę, dodajemy wyciśnięte przez praskę ząbki czosnku, całość mieszamy.





Dania wegetariańskie



...

Roladki z baktażana,
z łososiem i serkiem

...

.....

Roladki z bakłażana, z łososiem i serkiem

Składniki

- 1 średniej wielkości bakłażan
 - 200 g łososia w plastrach lub w kawałkach
 - 130 g sera topionego Żółty Ementaler w plastrach SERTOP
 - 1 średniej wielkości ogórek (słupki)
 - oliwa z oliwek
 - sól i pieprz do smaku
-

Przygotowanie

Bakłażan myjemy pod bieżącą wodą, osuszamy i kroimy wzdłuż na plasterki o grubości ok. 3 mm (można odciąć oba końce bakłażana). Rozkładamy plastry na desce i solimy je. Bakłażan po chwili puści soki, które trzeba wytrzeć ręcznikiem papierowym. Smarujemy plastry oliwą z oliwek i grillujemy na grillu lub na patelni grillowej przez kilka minut. Na ciepłe jeszcze plastry bakłażana nakładamy plastry z sera topionego, rozkładamy łososia i słupki ogórka, doprawiamy solą i pieprzem. Zwijamy roladki zaczynając od węższej części bakłażana. Podajemy jako samodzielne danie.

.....





Dania wegetariańskie



...

Grillowane pieczarki z zielonym pesto

...



Grillowane pieczarki z zielonym pesto

Składniki

Pieczarki

- 12 dużych pieczarek
 - 3 łyżki oliwy
- opakowanie sałaty rukoli
- sos z octu balsamicznego
- ser topiony w plastrach Cheddar 130 g SERTOP
 - świeżo zmielony pieprz
- posiekany rozmaryn lub pietruszka
 - pestki granatu

Pesto

- 2 szklanki liści bazylii
 - 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki orzeszków pinii
- 10 g startego parmezanu
- 5 łyżek oliwy extra vergine
 - sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Wszystkie składniki pesto miksujemy w blenderze, tak aby powstały małe drobinki. Na koniec przyprawiamy solą i pieprzem. Pieczarki myjemy, suszymy i odcinamy nóżki od kapeluszy (nóżki nie będą nam już potrzebne).

Następnie smarujemy kapelusze oliwą. Układamy je na patelni grillowej lub grillu kapeluszami do góry. Pieczemy do momentu aż brzegi zarumienią się, potem kapelusze odwracamy i napełniamy pesto, na górę kładziemy plasterki sera cheddar i przyprawiamy świeżo zmielonym pieprzem.

Grillujemy jeszcze przez kilka minut na złoty kolor. Na talerzu układamy osuszoną sałatę rukola, skrapiamy ją sosem z octu balsamicznego i nakładamy grillowane pieczarki. Całość posypujemy posiekaną natką pietruszki.





Dania wegetariańskie



...

Faszerowana
cukinia z grilla

...

.....

Faszerowana cukinia z grilla

Składniki

- 4 duże zielone cukinie
 - opakowanie 100 g dowolnego serka topionego SERTOP np. Złoty Ementaler, Gouda wędzona
 - 25 dag mięsa mielonego z szynki
 - warzywa (1 marchewka, 1 cebula, 2 ząbki czosnku, kawałek małej papryczki chili)
 - 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. Mieszanym przez ok. 10 minut, a następnie wlewamy sos pomidorowy i dodajemy serek topiony oraz wciśnięty kawałek papryczki chili. Mieszanym aż serek topiony się rozpuści, a następnie 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

.....





Dania wegetariańskie



...

Grillowane
krożki baktażana

...

.....

Grillowane krążki bakłażana

Składniki

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

Przygotowanie

Bakłażany myjemy, osuszamy 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 smarujemy oliwą, owijamy folią i grillujemy ok. 20 minut. Na talerzu układamy porcje bakłażanów polane porcją sosu pomidorowego i łyżką oliwy. Dekorujemy liśćmi bazylii.

