



Kuchnia z Sertopem
Na ciepło i na zimno

.....

Spis treści

Przekąski

Trzypoziomowy tost	4
Pizzerinki Margherita z oliwkami, pomidorkami koktajlowymi i świeżą bazylią	6
Ruloniki z tortilli pszennej	8

Zupy

Krem z pieczonego buraka z pierożkiem drożdżowym	10
Krem z dyni z imbirem	13

Dania wegetariańskie

Ziemniaki Hasselback	15
Grillowane pieczarki z zielonym pesto	17
Roladki z bakłażana z łososiem i serkiem	19
Filet z sandacza z kruszonką serowo-ziołową w asyście makaronu z sosem śmietanowo-cytrynowym	21

Dania mięsne

Serowe curry z kurczakiem, dynią, jabłkiem i chili	23
Filet z kurczaka otulony boczkiem z serem Cheddar	25
Polędwiczka wieprzowa z pieczarkami i serem zamknięta w cieście francuskim	27
Sakiewka schabowa z serem, porem, szynką i smażonymi podgrzybkami	29
Hamburger wołowy z sałatą dębową	31

.....

.....

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 pożądanej 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.

.....





Przekąski



...

Pizzerinki Margherita
z oliwkami, pomidorkami koktajlowymi
i świeżą bazylią

...



Pizzerinki Margherita z oliwkami, pomidorkami koktaj- lowymi i świeżą bazylią

Składniki

Ciasto do pizzy

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 0,5 szklanki ciepłej przegotowanej wody
 - 2 łyżki oliwy z oliwek
 - 1/2 łyżeczki soli
 - 1/2 łyżeczki cukru
- 3-4 g drożdży instant (w proszku)

Dodatki

- kilka listków świeżej bazyli
- 50 g oliwek czarnych pokrojonych w plasterki
- kilka plastrów sera topionego Cheddar SERTOP
- ulubiony sos do posmarowania pizzerinek

Przygotowanie

Do dużej miski wsypujemy mąkę oraz drożdże i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy sól, cukier i oliwę z oliwek. Mieszamy tak długo, aż składniki połączą się w jednolite, gładkie, dobrze napowietrzone ciasto. Formujemy z ciasta kulę i odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na ok. 20 minut. Rozgniatamy dłońmi ciasto na gruby placek, po czym rozciągamy je tak, aby powstał placek o grubości ok. 0,5 centymetra. Wycinamy foremką małe placki, rozkładamy je na blaszce, smarujemy sosem, a następnie kładziemy na nich plasterki sera i pokrojone oliwki.

Pizzerinki wkładamy do nagrzanego piekarnika (200 °C) i pieczemy przez ok. 15-20 minut. Upieczone pizzerinki dekorujemy świeżą bazylią





Przekąski



...

Ruloniki
z tortilli pszennej

...

.....

Ruloniki z tortilli pszennej

Składniki

- 2 tortille pszenne
- 6 plastrów cukinii zielonej
- 8 plastrów szynki miodowej
- 8 plastrów sera topionego Złoty Ementaler SERTOP
 - 30 g łuskanych orzechów włoskich
 - 100 g rukoli (rokietta siewna)
- kilka chipsów z buraka (opcjonalnie)

Przygotowanie

Plastry cukinii grillujemy na rozgrzanej patelni grillowej. Tortille rozkładamy i układamy na nich plastry sera topionego, połamane chipsy z buraka, szynkę, orzechy, rukolę i grillowaną cukinię. Całość zwijamy ciasno w rulon i chwilę grillujemy, aby tortilla nabrała złocistego koloru. Ruloniki z tortilli przecinamy ukośnie na dwie części. Podajemy z ulubionym sosem.

.....





Zupy



...

Krem z pieczonego buraka
z pierożkiem drożdżowym

...



Krem z pieczonego buraka z pierożkiem drożdżowym

Składniki

Zupa

- 1800 g małych buraków
 - 3-4 sztuki szalotki
 - 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka klarowanego masła SERTOP
 - 1-1,5 litr bulionu warzywnego
 - sól, pieprz, majeranek
- 1/2 łyżeczki startej skórki z cytryny

Ciasto drożdżowe

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 0,5 szklanki ciepłej przegotowanej wody
 - 2 łyżki oliwy z oliwek
 - 1/2 łyżeczki soli
 - 1/2 łyżeczki cukru
- 3-4 g drożdży instant (w proszku)
 - 1 jajko

Pierożek drożdżowy

- 200 g boczniaków
- 80 g grzybów shimeji
- 30 g posiekanej pietruszki zielonej
- kilka plastrów sera topionego Cheddar SERTOP
 - sól, pieprz
- 30 g masła klarowanego SERTOP

Przygotowanie

Buraki myjemy i każdy osobno zawijamy w srebrną folię. Pieczemy ok. 1 godzinę w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Upieczone buraki kroimy w małą kostkę. Szalotki obieramy, kroimy w kostkę, a czosnek - w plasterki. Cebulkę i czosnek szklimy na maśle klarowanym i dodajemy buraki, po czym chwilę podsmażamy. Całość zalewamy bulionem, doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem. Gotujemy ok. 15 minut. Dodajemy skórkę z cytryny i miksujemy na gładki krem. Jeśli krem będzie za gęsty, dolewamy bulionu.

Farsz z grzybów

Boczniki oczyszczamy pędzelkiem i kroimy w plasterki. Jeśli grzyby shimeji są duże, kroimy je na mniejsze kawałki. Grzyby smażymy na maśle klarowanym na złoty kolor i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Pod koniec dodajemy posiekaną pietruszkę zieloną i kawałki sera topionego Cheddar.

Ciasto drożdżowe

Do dużej miski wsypujemy mąkę oraz drożdże i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy sól, cukier i oliwę z oliwek. Dokładnie mieszamy, aby składniki połączyły się w jednolite, gładkie, dobrze napowietrzone ciasto. Formujemy z ciasta kulę i odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na ok. 20 minut. Rozgniatamy dłońmi ciasto na gruby placek, a następnie rozciągamy tak, aby powstał placek o grubości ok. 0,5 centymetra. Wycinamy z niego foremką małe placki. Na każdy placek nakładamy farsz z grzybów i sklejamy jak zwykłe pierogi. Pierožki układamy na blaszce do pieczenia, smarujemy z góry rozbełtanym jajkiem i pieczemy w 200 stopniach do zrumienienia pierożków, ok. 10-15 minut.

Barszcz dekorujemy chipsem z pietruszki lub czosnkiem niedźwiedzim. Podajemy wraz z gorącymi pierożkami grzybowo-serowymi. Upieczone pizzerinki dekorujemy świeżą bazylią





Zupy



...

Krem z dyni z imbirem

...

Krem z dyni z imbirem

Składniki

- 600 g dyni bez pestek i skórki
- 2 łyżki masła klarowanego SERTOP
 - 20 g świeżego imbiru
- 0,5-0,7 l bulionu warzywnego
- 100 ml mleczka kokosowego
 - 1 pomidor
- 8 plastrów sera topionego Złoty Ementaler SERTOP
 - 2 kromki białego pieczywa (bagietka)
 - sól, pieprz
- kilka pestek dyni (do dekoracji)

Przygotowanie

Dynię kroimy na małą kostkę. W garnku rozpuszczamy masło klarowane, wkładamy obrane plastry imbiru, lekko podsmażamy i dodajemy dynię. Podsmażamy jeszcze ok. 3 minut, następnie całość zalewamy bulionem i mleczkiem kokosowym. Gotujemy pod przykryciem, aż dynia będzie miękka. W międzyczasie pomidor parzymy, obieramy ze skórki i kroimy w drobną kostkę. Na kromki z bagietki nakładamy pomidor i kawałki sera. Pieczemy w nagrzanym piekarniku (180 stopni) na złoty kolor. Zupę dyniową miksujemy na jednolity krem z reszta serem, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Podajemy z pestkami dyni i grzaneczkami. Przyjemna, rozgrzewająca zupa na zimowe wieczory.





Dania wegetariańskie



Ziemniaki Hasselback

Ziemniaki Hasselback

Składniki

- 1 kg ziemniaków średniej wielkości
 - 3 łyżki oliwy
 - 3 ząbki czosnku
- ser topiony w plastrach Złoty Ementaler SERTOP
 - świeży rozmaryn
 - sól i pieprz

Przygotowanie

Nagrzewamy piekarnik na ok 250 st.(grzanie góra-dół). Ziemniaki dokładnie myjemy, osuszamy i nacinamy skórkę co 2 mm na ok. $\frac{3}{4}$ głębokości, uważając by nie przeciąć ich. Ziemniaki można ułożyć między dwoma deskami do krojenia i wtedy je nakrawać. Sprasowany czosnek mieszamy z oliwą i solą. Mieszanke rozsmarowujemy na ziemniakach dbając by dostała się również w przekrojone miejsca.

Ziemniaki układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy przez ok. 30 minut. Po tym czasie wyciągamy wyciągamy blachę, nakładamy paski z serka i posypujemy posiekanym świeżym rozmarynem oraz świeżo zmielonym pieprzem. Wkładamy ziemniaki ponownie do piekarnika na ok 5-10 minut.





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



...

**Roladki z baktażana,
z tososiem i serkiem**

...

.....

Roladki z bakłażana, z łososiem i serkiem

Składniki

- 1 średniej wielkości bakłażan
 - 200 g łososia w plastrach lub w kawałku
 - 130 g sera topionego Złoty 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



...

**Filet z sandacza z kruszonką
serowo-ziółową w asyście makaronu
z sosem śmietanowo-cytrynowym**

...

.....

Filet z sandacza z kruszonką serowo- ziołową w asyście makaronu z sosem śmietanowo-cytrynowym

Składniki

- 230 g filetu z sandacza ze skórą
- 100 g dowolnego makaronu
- 2 plastry sera topionego Żółty Ementaler SERTOP
- 2 kromki chleba tostowego pszennego
 - 1 łyżeczka ulubionych ziół
- 20 g masła klarowanego SERTOP
 - 1 cytryna
- garść posiekanej zielonej pietruszki
 - 150 ml śmietany 30%
- kilki grzybków do dekoracji
 - sól i pieprz

Przygotowanie

Rybę osuszamy ręcznikiem papierowym i dzielimy na dwa równe kawałki. Przyprawiamy solą i pieprzem. Na patelni rozgrzewamy masło klarowane i smażymy rybę z obu stron. W tym czasie w blenderze miksujemy chleb tostowy, masło klarowane, zioła, ser topiony i odrobinę soku z cytryny, aby powstała nam kruszonka. Gotową kruszonkę układamy na filetach z ryby i rumienimy na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do 170 stopni przez kilka minut.

W garnku z osoloną i gotującą się wodą gotujemy makaron al dente. Odcedzamy i zgrabnie układamy na talerzu obok ryby. Na pozostałym maśle smażymy grzybki do udekorowania naszego dania. W rondelku podgrzewamy śmietankę, dodając do niej sok z cytryny, skórkę z cytryny, sól i pieprz. Gotujemy, mieszając od czasu do czasu, aby powstał nam gładki cytrynowy sos, który podajemy do naszego dania

.....



Dania wegetariańskie



...

Serowe curry z kurczakiem
dynią, jabłkiem i chili

...



Serowe curry z kurczakiem, dynią, jabłkiem i chili



Składniki

- 1 duża pierś z kurczaka
- 1 pałka z kurczaka (opcjonalnie)
 - 100 g dyni bez skóry
 - 1 duże jabłko
- 6 plasterków sera topionego w plastrach Gouda SERTOP
 - 100 g ryżu
- 80 g masła klarowanego SERTOP
 - 100 ml mleczka kokosowego
 - 100 ml śmietany 30%
 - 2 łyżeczki curry
 - sól i pieprz
- szczypta cynamonu mielonego
 - szczypta chili w proszku
- 1 łyżeczka papryki czerwonej



Przygotowanie

Filet z kurczaka i pałkę z kurczaka przyprawiamy solą, pieprzem, czerwoną papryką i odstawiamy do lodówki na przynajmniej 2 godziny. W osolonej wrzącej wodzie gotujemy ryż do miękkości. W rondelku rozpuszczamy masło, przysmażamy dynię pokrojoną w kostkę, dodajemy pokrojone w kostkę: pierś z kurczaka oraz jabłko. Wszystko przez chwilę podsmażamy, a następnie wlewamy mleczko kokosowe i śmietanę.

Dodajemy przyprawy: curry, cynamon, sól, pieprz, chili w proszku i kawałki sera. Wszystko dusimy na małym ogniu pod przykryciem przez około 15 min. W międzyczasie w piekarniku lub opiekaczu pieczemy pałkę z kurczaka na złocisty kolor. Na talerzu układamy ryż, dodając do niego nasze aromatyczne serowe curry oraz złocistą pałkę z kurczaka.





Dania mięsne



Filet z kurczaka
otulony boczkiem z serem Cheddar

Filet z kurczaka otulony boczkiem z serem Cheddar

Składniki

- 1 duża pierś z kurczaka
 - 3 plastry boczku
- 3 plastry sera topionego Cheddar SERTOP
 - 1 łyżka masła klarowanego SERTOP
 - sól, pieprz biały
 - papryka wędzona
 - cukier
- 20 g grzybów shimeji
 - ulubione zioła
- 80 g kaszy bulgur
- 100 g groszku cukrowego

Przygotowanie

Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy i robimy w niej ładną kieszonkę. Nacieramy solą, pieprzem, papryką i odstawiamy na kilka minut. W tym czasie gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem cukru groszek al dente. Grzybki podsmażamy na maśle klarowanym na złoty kolor. Pierś nadziewamy serem i szczelnie owijamy plastrami boczku (można spiąć ją wykałaczkami). Pieczemy w nagrzanym piekarniku (175 stopni) przez ok. 15 minut. W garnku w osolonej wodzie gotujemy kaszę aż będzie miękka, następnie odcedzamy i układamy zgrabnie na talerzu. Obok układając groszek cukrowy posypany ulubionymi ziołami i podsmażonymi grzybkami. Na kaszy układamy upieczony złocisty filet przecięty ukośnie.





Dania mięsne



...
Poledwiczka wieprzowa
z pieczarkami i serem
zamknięta w cieście francuskim
...



Polędwiczka wieprzowa z pieczarkami i serem zamknięta w cieście francuskim

Składniki

- 1 polędwiczka wieprzowa
 - 1 ciasto francuskie
 - 100 g pieczarek
- 0,5 kg obranych ziemniaków
- 50 g tartego sera parmezan
- 6 plasterków sera topionego w plastrach Gouda SERTOP
 - 80 g masła klarowanego SERTOP
 - 1 gałązka rozmarynu
 - 1 jajko
 - 100 g roszpunki
 - 50 g pomidorków koktajlowych
 - 3 łyżeczki oliwy z oliwek
 - 1 łyżeczka soku z cytryny



Przygotowanie

Na patelni rozgrzewamy masło klarowane. Polędwiczkę przyprawiamy solą i pieprzem. Smażymy z każdej strony na złoty kolor. Ciasto francuskie rozkładamy, a następnie układamy na nim polędwiczkę. Na maśle przesmażamy w plasterkach pieczarki. Na polędwiczce układamy usmażone pieczarki, gałązkę rozmarynu i plastry sera. Całość zamykamy w ciasto francuskie i wstawiamy do nagrzanego piekarnika (180 °C) na ok 12-15 min., aż ciasto ładnie się zarumieni.

Ziemniaki gotujemy do miękkości, przyciskamy przez praskę, dodajemy żółtko oraz ser parmezan. Całość dokładnie mieszamy. Za pomocą worka cukierniczego z końcówką gwiazdka formujemy ładne rozetki i wkładamy do piekarnika, aby się zarumieniły. W misce mieszamy opłukaną roszpukę, pomidorki koktajlowe, sól, pieprz, sok z cytryny i oliwę z oliwek. Upieczoną polędwiczkę układamy na talerzu w całości lub podzieloną na porcje w asyście rozetek ziemniaczanych i sałatki z roszpunki.





Dania mięsne



Sakiewka schabowa
z serem, porzem, szynką
i smażonymi podgrzybkami

.....

Sakiewka schabowa z serem, por- rem, szynką i smażonymi podgrzybkami

Składniki

- 200 g schabu bez kości
- 3 plastry sera topionego w plastrach Cheddar SERTOP
 - 200 g fioletowych ziemniaków
 - 100 g małych podgrzybków
- 50 g masła klarowanego SERTOP
 - 3 plastry dowolnej szynki
- 60 g pokrojonego pora (biała część)
 - sól i pieprz

Przygotowanie

Plastry schabu rozbijamy cienko, na środku układamy ser, por i szynkę pokrojoną w kosteczkę. Wszystko zgrabnie zwijamy, aby powstała szczelna sakiewka. Przyprawiamy solą i pieprzem. Wstawiamy sakiewkę na nagrzanego piekarnika (150-160 stopni) i pieczemy przez ok. 15-20 minut. Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie, następnie obieramy je ze skórki. Grzybki oczyszczone smażymy na klarowanym maśle na złoty kolor. Całość układamy na talerzu lub półmisku, dekorujemy gałązką rozmarynu i pokruszonymi chipsami z buraka





Dania mięsne



Hamburger wołowy
z sałatą dębową

.....

Hamburger wołowy z sałatą dębową

Składniki

Hamburger

- 1 bułka hamburgerowa
- 230 g grubo mielonej wołowiny
- 2 plastry dojrzałego pomidora
 - 2 liście sałaty dębowej
 - 3 plastry bekonu
 - 3 plastry pikli
- 2 plastry czerwonej cebuli
- 2 plastry sera topionego Gouda SERTOP
 - sól, pieprz
- musztarda słoneczna

Sos

- 3 łyżki majonezu
 - 2 łyżki ketchupu
 - 1 łyżeczka sosu sriracha
-

Przygotowanie

W miseczce mieszamy ze sobą majonez, ketchup i sos sriracha na jednolitą masę. Mięso doprawiamy solą, pieprzem i musztardą. Formujemy z niego kotlet i smażymy na grillu. Układamy bułkę na grillu, aby nabrała chrupkości. Następnie składamy burgera: spód bułki, sałata, kotlet, ser, pikle, pomidor, cebula, sos, góra bułki.

.....

