

Inspiracje kulinarne

SEZON – ZIMA





Wstęp

Witajcie w naszym e-booku kulinarnym, pełnym inspiracji, smaków i wyjątkowych przepisów!

Ten e-book powstał z myślą o wszystkich, którzy kochają gotować, odkrywać nowe smaki i cieszyć się jedzeniem w gronie najbliższych. Niezależnie od tego, czy jesteś doświadczonym kucharzem, czy dopiero zaczynasz swoją kulinarną przygodę, znajdziesz tu przepisy, które zachwycą prostotą wykonania i bogactwem smaku.

W centrum naszych dań znajdują się sery topione, które produkujemy z pasją już od ponad 60-lat. Są to produkty znane od pokoleń, cieszące się zaufaniem i sympatią konsumentów. Dzięki swoim wszechstronnym zastosowaniom, sprawdzają się zarówno w klasycznych przepisach oraz w nowoczesnych wersjach ulubionych dań.

W naszej kuchni ser topiony jest nie tylko dodatkiem, ale także inspiracją do tworzenia nowych kompozycji, które rozgrzewają serce i pobudzają zmysły.

W tym e-booku znajdziecie przepisy na każdą okazję! Każde danie zostało opracowane z dbałością o smak i prostotę, tak aby przygotowanie posiłku było przyjemnością. Chcemy pokazać, jak różnorodne mogą być potrawy z dodatkiem sera topionego i jak wiele kreatywnych pomysłów można odkryć, korzystając z tego jednego składnika.

Mamy nadzieję, że ten e-book stanie się dla Was źródłem inspiracji, a nasze przepisy wniosą do Waszej kuchni nieco więcej smaku i radości. Życzymy smacznego i udanych eksperymentów kulinarnych!

SERTOP

Spis treści

ŚNIADANIA

Pasta kanapkowa (Anna Gorgol) 4

Śniadaniowy bajgel z indykiem 4

PRZEKĄSKI

Paluchy serowe (Anna Gorgol) 5

ZUPY

Zupa krem z białych warzyw (Robert Sowa) 6

Kremowa meksykańska zupa z fasolą i wołowiną (Jakub Kuroń) 7

DANIA MIĘSNE

Kurczak w sosie serowo-grzybowym (Jakub Kuroń) 8

Pierś z kurczaka kukurydzianego na kremowym sosie z maślaków i sera ementaler (Robert Sowa) 9

DANIA RYBNE

Filet z sandacza z kruszonką 10

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Salatka z pieczoną dynią i serkiem proteinowym 11

Kaszotto z kurkami i serkiem topionym 12

DESERY

Brownie 13

BOŻE NARODZENIE

Zupa grzybowa 14

Łosoś w sosie serowo-porowym 15



Polecają:



Anna Gorgol



Robert Sowa



Jakub Kuroń



Pasta kanapkowa



15 minut



2 porcje

Składniki:

6 jajek,
4 serki topione SERTOP,
2 łyżki majonezu,
50 g szynki wędzonej,
2 ząbki czosnku,
szczypiorek,
sól, pieprz do smaku.



Polecam!

Anna Gorgol

Przygotowanie:

Jajka ugotuj na twardo i obierz. Gotowe jajka przełóż do miseczki i rozbij widelcem. Dodaj pokrojoną w kostkę szynkę. Czosnek przeciśnij przez praskę. Dodaj serki topione, majonez oraz szczypiorek. Dopraw do smaku. Najlepiej podawać ze świeżym pieczywem.

Śniadaniowy bajgel z indykiem



15 minut



2 porcje

Składniki:

2 bajgle,	2 łyżki majonezu,
10 plasterków sera	2 łyżki oliwy,
topionego w plasterkach	szczypta oregano,
SERTOP Złoty Ementaler,	szczypta czosnku
150 g piersi z indyka,	granulowanego,
4 liście sałaty karbowanej,	sól, pieprz do smaku.

Przygotowanie:

Pierś z indyka natrzyj przyprawami i oliwą. Smaż po 3-4 minuty z każdej strony na rozgrzanej patelni grillowej. Usmażone mięso wystudź i pokrój w plasterki. Bajgle przekrój na pół, dolną część bułek posmaruj majonezem. Następnie ułóż liście sałaty, plasterki indyka, plastry sera topionego i przykryj wierzchnimi bułkami.





Paluchy serowe



15 minut



ok. 10 sztuk

Składniki:

1 ciasto francuskie,
2 łyżeczki passaty,
100 g szynki konserwowej,
1 opakowanie sera topionego
SERTOP Cheddar.



Polecam!

Anna Gorgol

Przygotowanie:

Rozwiń gotowe ciasto francuskie. Połowę posmaruj passatą i posól. Ułóż plastry sera topionego cheddar, a na nich szynkę konserwową. Przyłóż nieposmarowaną część ciasta francuskiego. Pokrój w paski i zawijaj. Ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Posmaruj roztrzepanym jajkiem. Piecz w 200 stopniach (góra-dół) przez 25 minut. Najlepiej podawać z sosem czosnkowym.

Spróbuj również z **pozostałymi serami w plastrach**





Zupa krem z białych warzyw

ZE SMAŻONYM SEREM Z KMINKIEM I CHIPSAMI Z BEKONU



1 godzina



4 porcje



Polecam!

Robert Sowa

Składniki:

5 obranych i pokrojonych w kostkę ziemniaków,
2 pokrojone w kostkę cebule,
4 pokrojone w plastry ząbki czosnku,
2 pokrojone, obrane pietruszki,
1 obrany i pokrojony w kostkę mały korzeń selera,
2 łyżki masła klarowanego,
2 l bulionu warzywnego,
200 ml śmietany kremówki,
1 opakowanie sera smażonego z kminkiem SERTOP,
10 chipsów z bekonu,
100 ml oliwy porowej,
1/2 szklanki prażonych orzechów włoskich,
sól morską, biały pieprz, gałka muskatołowa,
natka pietruszki do dekoracji.

Przygotowanie:

W dużym rondlu rozpuść masło klarowane i podsmaż cebulę oraz czosnek. Po chwili dodaj pokrojone białe warzywa i smaż przez około pięć minut, regularnie mieszając. Gdy warzywa się podsmażą, zalej je bulionem i gotuj, aż staną się miękkie. Pod koniec gotowania zmiksuj całość na gładki krem. Wlej śmietanę, dodaj ser smażony z kminkiem i gotuj chwilę, mieszając, aż wszystko się połączy. Dopraw zupę do smaku. Podawaj z chipsami z bekonu, posiekanymi orzechami włoskimi, skropioną oliwą porową i udekorowaną natką pietruszki.



Kremowa zupa meksykańska

Z FASOLĄ I WOŁOWINĄ



30 minut



4 porcje



Polecam!

Jakub Kuroń

Składniki:

4 łyżki oliwy,
2 cebule pokrojone w piórka,
2 czerwone papryki pokrojone w paski,
4 ząbki czosnku,
1 papryczka chili,
2 łyżeczki słodkiej papryki w proszku,
1 łyżeczka mielonego cynamonu,
2 łyżeczki mielonego kuminu,
700 g passaty pomidorowej,
600 ml bulionu wołowego lub wody,
1 opakowanie ser topiony SERTOP protein
gouda/chili z bazylią,
300 g mielonego mięsa wołowego,
1 puszka czerwonej fasoli (około 400 g),
sól, chili w proszku do smaku,
świeża kolendra do dekoracji (opcjonalnie).

Przygotowanie:

Rozgrzej połowę oliwy na dużej patelni, dodaj cebulę i paprykę, smaż aż się zeszkłą. Pod koniec smażenia dodaj czosnek, papryczkę chili i połowę przypraw (słodka papryka, cynamon oraz kumin), smaż 1–2 minuty. Następnie wlej passatę, bulion lub wodę, dodaj serki topione. Gotuj 20 minut na małym ogniu, aby smaki się połączyły. Dopraw solą i chili. Na pozostałej oliwie podsmaż wołowinę na dużym ogniu, dopraw resztą przypraw oraz solą i chili. Zmiksuj zupę na gładki krem. Dodaj fasolę odsączoną z zalewy i gotuj przez 5 minut na małym ogniu. Zupę podawaj gorącą z porcją podsmażonej wołowiny ze świeżą kolendrą lub natką pietruszki. Smacznego!



Kurczak w sosie serowo-grzybowym



40 minut



4 porcje

**Polecam!****Jakub Kuroń**

Składniki:

500 g piersi z kurczaka,
1 łyżeczka słodkiej papryki,
pół łyżeczki suszonego
tymianku,
3 ząbki czosnku,
2 łyżki oleju roślinnego,
1 łyżka masła,
1 cebula,
300 g świeżych grzybów
np. podgrzybki,
200 g śmietanki 30%,
4 trójkąty sera topionego
SERTOP z borowikami,
sól, pieprz do smaku.

Przygotowanie:

Podziel piersi kurczaka na cztery cieńsze filety, dopraw przyprawami i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Smaż na złoto (3–4 min/strona). Przełóż na talerz, przykryj folią aluminiową, aby zachowały ciepło.

Na tej samej patelni podsmaż na maśle pokrojoną w kostkę cebulę, dodaj oczyszczone, pokrojone grzyby, smaż 5–6 minut, aż zmiękną i nadmiar wody odparuje. Grzyby dopraw solą i pieprzem. Wlej śmietankę, dodaj serki topione, mieszaj do

rozpuszczenia na małym ogniu. Gdy sos zgęstnieje, dopraw solą i pieprzem jeśli potrzeba.

Kurczaka przełóż z powrotem na patelnię do sosu, duś 10 minut.

Podawaj z sosem grzybowym, posypaną świeżą natką pietruszki, jeśli lubisz. Świetnie smakuje z ziemniakami oraz ulubioną sałatką. Smacznego!



Pierś z kurczaka kukurydzianego

NA KREMOWYM SOSIE Z MAŚŁAKÓW I SERA EMENTALER
Z SUSZONYMI POMIDORAMI



1 godzina



4 porcje



Polecam!

Robert Sowa

Składniki:

4 duże piersi z kurczaka kukurydzianego

Marynata:

½ szklanki oleju rzepakowego,
2 roztarte ząbki czosnku,
1 łyżka słodkiej czerwonej papryki,
½ łyżeczki pieprzu cayenne,
1 szklanka mąki pszennej,
masło klarowane i 4 gałązki tymianku do smażenia.

Sos:

1 duża łyżka masła klarowanego,

1 pokrojona w kostkę cebula,
2 pokrojone w plastry ząbki czosnku,
1/2 kg świeżych maślaków lub innych ulubionych grzybów,
4 suszone pomidory pokrojone w paski,
100 ml białego wytrawnego wina,
1/2 l bulionu warzywnego,
200 ml śmietany kremówki,
100 g sera SERTOP Złoty Emmentaler,
sól morską, gałka muskatołowa, biały pieprz, tymianek do smaku.

Przygotowanie:

Osuszone piersi z kurczaka zamarynuj i odstaw na godzinę. W rondlu na maśle podsmaż cebulę, czosnek i grzyby. Po ok. 5 minutach dodaj wino, bulion i śmietanę. Gotuj sos, po czym dodaj suszone pomidory i starty ser, mieszając do rozpuszczenia. Dopraw całość do smaku. Kurczaka oprósz mąką, smaż na złoto z gałązkami tymianku. Włóż do nagrzanego piekarnika na około 5 minut. Podawaj z aromatycznym sosem serowym i zielonymi warzywami.



Filet z sandacza z kruszonką serowo-ziółtą

Z MAKARONEM I SOSEM ŚMIETANKOWO-CYTRYNOWYM



30 minut



2 porcje

Składniki:

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

Przygotowanie:

Osuszoną rybę podziel na dwa równe kawałki. Przypraw solą i pieprzem. Na patelni rozgrzej masło klarowane i usmaż rybę z obu stron. W blenderze zmiksuj chleb tostowy, odrobinę masła klarowanego, zioła, ser topiony i odrobinę soku z cytryny, tak aby powstała nam kruszonka. Gotową kruszonkę ułóż na filetach z ryby. Wsadź do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piecz do zarumienienia przez kilka minut. W garnku z osoloną i gotującą się wodą ugotuj makaron al dente. Odcedź i ułóż na talerzu obok ryby. Na pozostałym maśle usmaż grzybki do udekorowania naszego dania. W rondelku podgrzej śmietankę, dodając do niej sok z cytryny, skórkę z cytryny sól i pieprz. Gotuj, mieszając od czasu do czasu, aby powstał nam gładki cytrynowy sos podajemy, który podajemy do naszego dania.



Sałatka z pieczoną dynią i serkiem proteinowym



30 minut



1 porcja

Składniki:

5 plastrów sera proteinowego w plastrach Gouda SERTOP,
200 g dyni hokkaido,
100 g malin,
4 garście mixu młodych listków,
½ czerwonej cebuli,
4 łyżki oliwy,
2 łyżki soku z cytryny,
sól, pieprz do smaku.

Przygotowanie:

Dynię obierz ze skórki i pokrój w grube plastry. Ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posmaruj 2 łyżkami oliwy oraz posyp solą i pieprzem. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 20–25 minut. Gotową dynię przestudź i pokrój na mniejsze kawałki. W misce po kolei ułóż mix młodych liści, kawałki dyni, plasterki czerwonej cebuli, maliny i zwinięte, przekrojone na pół kawałki serka proteinowego. Z reszty oliwy i soku z cytryny przygotuj dressing. Dopraw do smaku solą i pieprzem i skrop nim sałatkę.



Kaszotto z kurkami i serkiem topionym



30 minut



1 porcja

Składniki:

100 g kaszy gryczanej,
100 g kurek,
70 g serka topionego Złoty,
Ementaler (4 porcje),
250 ml śmietanki
kremowej 30%,
100 g cebula,
20 g czosnku,
45 g marchewki,
10 g masła,
przyprawy: sól, pieprz, gałka
muszkatołowa, koper.

Przygotowanie:

Kaszę ugotuj zgodnie z instrukcją. Na patelni rozgrzej masło. Na rozgrzany tłuszcz dodaj marchewkę pokrojoną w niewielką kostkę, dopraw solą. Podsmaż około 10 minut na małym ogniu. Następnie dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek oraz posiekaną drobno cebulę. Podsmażaj około 3 minut do zeszklenia i dodaj kurki. Duś kolejne 10 minut. Po tym czasie dodaj serek topiony oraz śmietankę. Dodaj także przyprawy i dużą ilość koperku.

Gotuj wszystko aż powstanie kremowa konsystencja – zajmie to około 15 minut. Mieszaj często i na niewielkiej mocy palnika, by nie spalić potrawy. Gdy serek się rozpuści, a sos zredukuje i będzie kremowy, dodaj do niego ugotowaną kaszę. Dokładnie wymieszaj i dopraw, jeśli będzie taka potrzeba. Gotuj całą potrawę około 5 minut do połączenia smaków. Udekoruj świeżym koperkiem.



Brownie



30 minut



1 porcja

Składniki:

Ciasto:

50 g mąki pszennej,
400 g konserwowej
czerwonej fasoli,
200 g czekolady deserowej,
2 jaja,
1/2 łyżeczki soli,
2 łyżki niesłodzonego kakao,
150 g cukru trzcinowego,
100 g masła,
50 g masła klarowanego,
100 g serka topionego SERTOP.

Krem czekoladowy:

150 g gorzkiej czekolady,
30 g masła klarowanego,
50 g drobnego cukru,
125 ml schłodzonej
śmietany 30%.

Malinowa bita śmietana:

125 ml schłodzonej śmietany 30%,
50 g malin,
50 g cukru.

Przygotowanie:

Krem czekoladowy: Czekoladę z masłem rozpuść w kąpieli wodnej. Mieszaj aż masa stanie się gładka. Ubij śmietanę na sztywno z cukrem, i stopniowo dodawaj do niej rozpuszczoną czekoladę, delikatnie mieszając, aż wszystko się połączy.

Malinowa bita śmietana: Ubij śmietanę na sztywno z cukrem. Dodaj maliny i miksuj krótko, aż

powstanie jednolita, malinowa masa.

Ciasto: Piekarnik rozgrzej do 180 stopni. Masło i masło klarowane rozpuść w rondelku i ostudź do temperatury pokojowej. Fasolę oraz serek topiony zmiksuj na jednolitą masę, dodaj rozpuszczone masło i miksuj dalej. Jaja ubij z cukrem na jasną masę. Ciasto przelej do średniej tortownicy. Piecz przez 30–35 min i odstaw. Wystudzone ciasto przekrój na dwie części, przełóż musiem czekoladowym. Każdy kawałek udekoruj malinową bitą śmietaną i owocami malin.



Zupa grzybowa



15 minut



2 porcje

Składniki:

40 g suszonych grzybów (najlepiej borowików),
2 litry bulionu,
przyprawy: liść laurowy (2 szt.) , ziele angielskie (3 szt.), pieprz w ziarnach (3 szt.),
włoszczyzna: 2 marchewki, 1 pietruszka, 1 por, kawałek selera,
1 ząbek czosnku,
2 łyżki oleju,
1 duża cebula,
90 g serka topionego SERTOP z borowikami,
200 g łazanek do podania,
natka pietruszki do dekoracji.

Przygotowanie:

Grzyby wypłukać w zimnej wodzie, następnie zalać 1 szklanką wody i odstawić do namoczenia, najlepiej na noc. Do garnka wlać bulion i zagotować. Dodać przyprawy oraz sól i pieprz do smaku. Włożyć umytą i obraną włoszczyznę oraz czosnek i gotować przez 30 minut. Cebulę obrać, pokroić w kosteczkę i zeszklić na patelni na 2 łyżkach oleju. Dodać odcedzone i pokrojone na mniejsze kawałeczki grzyby i chwilę razem podsmażyć. Przełożyć do garnka z bulionem i gotować przez 30 minut. Po tym czasie dodać 90 g serka topionego Sertop z borowikami i gotować do połączenia składników. Podawać z natką i ugotowanymi łazankami.



Łosoś w sosie porowo-serowym



30 minut



4 porcje

Składniki:

600 g łososia (filety lub dzwonki),
200 ml śmietanki 30%,
50 g serka topionego SERTOP Złoty Ementaler,
1/4 cebuli pokrojonej w drobną kostkę,
1 por pokrojony w półplasterki,
1 łyżeczka suszonego tymianku,
1 łyżka oliwy,
1 łyżka masła,
2 ząbki czosnku,
sól i pieprz do smaku,
2 łyżki posiekanej zieleniny np. bazylii, natki,
szczypiorku.

Przygotowanie:

Łososia dopraw solą, pieprzem i tymiankiem. Rozgrzej na patelni 1 łyżkę oliwy i usmaż łososia (ok. 3 minut z każdej strony). Po usmażeniu przełóż rybę na talerz. Wytrzyj patelnię ręcznikiem papierowym. Na tej samej patelni roztop masło i zeszklij cebulę. Następnie dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek oraz pora. Smaż przez ok. 3 minuty. Dopraw do smaku solą, pieprzem i tymiankiem. Duś jeszcze przez 5 minut, aż por zmięknie, co jakiś czas mieszając. Następnie dodaj śmietankę i ser topiony. Całość gotuj bez przykrycia przez około 3 minuty. Do gotującego się sosu dodaj łososia i gotuj jeszcze przez 3 minuty, bez przewracania. Gotowego łososia podawaj posypanego zieleniną!



**WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA
NASZEJ STRONIE**

SPRAWDŹ



@SertopTychy



@sertop_tychy

WWW.SERTOP.PL