



Wiosenne smaki



Wypróbowuj **10** nowych przepisów

Spis treści



Wiosenna sałatka w bułeczkach	3
Jajka à la burgery	4
Pinsa z szynką i pomidorami	5
Warzywne kanapki z gotowaną kapustą	6
Krem serowy z grzankami	7
Grzanki neapolitańskie	8
Kieszonki z ciasta francuskiego z czerwonym pesto i warzywami	9
Croissant z serem i szynką	10
Pasta jajeczna z porem i serem	11
Sos serowy z domowymi nachosami z tortilli	12

Sprawdź nasze pomysły



POMYSŁ NA

Wielkanoc



POMYSŁ NA

Przekąski



POMYSŁ NA

Imprezy





POMYSŁ NA

Wielkanoc



Wiosenna sałatka w bułeczkach

Składniki

- ½ pęczka rzodkiewki
- 2 jajka
- 10 dag sera żółtego Sertop Siemowit pokrojonego w kosteczkę
- ½ puszki zielonego groszku
- ½ pęczka szczypiorku
- 2-3 łyżki majonezu
- sól do smaku
- pieprz mielony
- 2 ulubione bułki

Przygotowanie

Jajka ugotuj na twardo. Następnie dokładnie wystudź i obierz ze skorupki. Jajka pokrój razem z serem żółtym, umytą i osuszoną rzodkiewką w kostkę. Groszek dokładnie odsącz z zalewy. Szczypiorek umyj, osusz i drobno posiekaj.

Wszystkie składniki sałatki wymieszaj z majonezem i przypraw do smaku solą i pieprzem. Dodaj tylko połowę szczypiorku.

Z bułek zetnij wierzchy, a środek wydrąż. Następnie bułki napełnij sałatką i posyp odłożonym szczypiorkiem.

🕒 20 min
👥 4 porcje



nowość

SER TYPU SZWAJCARSKIEGO

Jajka à la burgery



POMYSŁ NA

Wielkanoc



Składniki

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 6 łyżeczek majonezu
- liście dekoracyjnej sałaty
- 3 pomidorki koktajlowe
- 2 plastry boczku
- 2 plastry sera żółtego Radzimir
- pieprz

Przygotowanie

Jajka poćcinaj z jednego boku, a następnie przetnij wzdłuż, na połówki. Przygotuj spody „burgerów” – posmaruj ścięte połówki jajek majonezem, następnie układaj na nich sałatę, ser, połówkę pomidorka koktajlowego, boczek, na wierzch połóż po łyżeczce majonezu i przykrywaj drugą połówką jajka.

Na koniec każdego „burgera” przebij wykałaczką i dopraw świeżo zmielonym pieprzem.



🕒 25 min
👥 6 porcji



nowość

SER TYPU SZWAJCARSKIEGO

Pinsa

z szynką i pomidorami



Składniki

- gotowa pinsa
- szynka szwarcwaldzka
- pomidorki koktajlowe
- pokrojony w kostkę ser żółty Siemowit

Sos:

- passata
- przeciśnięty przez praskę czosnek
- zioła prowansalskie

Przygotowanie

Przygotuj sos. Do miseczki dodaj passatę, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz zioła prowansalskie. Wszystko wymieszaj.

Gotowy sos wyłóż na pinsę. Posyp serem żółtym. Ułóż składniki: szynkę szwarcwaldzką oraz pomidorki koktajlowe.

POMYŚL NA
Przekąskę

🕒 15 min | 👥 4 porcje



Warzywne kanapki

z gotowaną kapustą



Składniki

- 2 kromki chleba razowego
- ser żółty Sertop Gouda Protein
- 1 marchew
- 2 pomidorki koktajlowe
- ½ papryki żółta
- liście sałaty
- 1 garść czerwonej ugotowanej kapusty
- ulubione kielki

Przygotowanie

Warzywa pokrój w paski. Marchewkę zetrzyj na tarce. Kapustę posiekaj i gotuj aż do nabrania niebieskiego koloru.

Kromki chleba przełóż sałatą, serem Gouda Protein i warzywami. Dodaj kielki



🕒 15 min
👤 1 porcja

nowość

SER ŻÓŁTY
WYSOKOBIAŁKOWY

Krem serowy z grzankami

Składniki

- 1 litr bulionu
- 1 pietruszka
- 4 większe ziemniaki
- natka pietruszki
- odrobina koperku
- 4 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 100 g sera topionego Sertop Twój Mix
- 100 ml śmietanki kremówki
- sól, pieprz

Dodatkowo:

- 2 kromki chleba tostowego (lub innego pieczywa)
- zioła prowansalskie
- czosnek granulowany
- oliwa

Przygotowanie

Do gorącego bulionu wrzucić obrane ziemniaki (możesz je pokroić na mniejsze kawałki aby szybciej się ugotowały) oraz pietruszkę. Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek, podsmażoną na patelni cebulkę (drobno pokrojoną), posiekaną natkę pietruszki, koperek, szczyptę soli i pieprzu. Gotuj przez ok. 45 minut. Pod koniec gotowania dodaj serek topiony, śmietankę kremówkę, doprawiamy do smaku. Gdy ziemniaki będą już miękkie to całość zdejmujemy z palnika, blendujemy na gładki krem.

W międzyczasie przygotuj grzanki. Pokrój pieczywo w kostkę. Polej oliwą i dopraw ziołami prowansalskimi i czosnkiem. Wrzucić na rozgrzaną na patelni oliwę i piec aż się zezłocą.

Zupę podawaj z grzankami.



POMYŚL NA
Impreze

🕒 60 min | 👥 4 porcje



POMYŚL NA

Przaskake



Przaskake

neapolitańskie

Składniki

- 100 g sera żółtego Sertop Radzimir
- 3 małe pomidorki
- 1 bagietka pszenna
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 120 ml oliwy z oliwek

Przygotowanie

Na blasze wysmarowanej tłuszczem ułóż bułkę pokrojoną w cienkie plasterki. Połóż na każdej plaster sera i przykryj plasterkami pomidora. Posyp oregano.

Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C. Wyjmij, gdy ser zacznie się topić.

🕒 10 min
👥 5 porcji



nowość

SER TYPU SZWAJCARSKIEGO



🕒 20 min | 👥 6 porcji

Kieszonki

Z ciasta francuskiego z czerwonym pesto i warzywami

Składniki

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 130 g sera żółtego Sertop Radzimir
- 1 papryka
- 200 g pieczarek
- 1 cebula czerwona
- 1 roztrzepane jajko

POMYŚL NA
Przekaske



Przygotowanie

Najpierw pokrój cebulę w piórka, a paprykę w kosteczkę. W plasterki pokrój też pieczarki.

Rozwiń ciasto francuskie i pokrój je na 8 kawałków. Na każdy kawałek połóż plasterkę sera żółtego, ułóż pieczarki, paprykę i cebulę. Następnie uformuj z ciasta kieszonki. Ciasto posmaruj roztrzepanym jajkiem.

Całość piecz przez około 15 minut. Piecz w temperaturze podanej na opakowaniu ciasta.

Croissant z serem i szynką



Składniki

- 60 g szynki
- 2 plastry sera żółtego Sertop Siemowit
- małe pomidorki
- 2 łyżki majonezu
- trochę ulubionej sałaty
- trochę ulubionych kiełków warzyw
- 1 croissant
- 1 jajko sadzone

Przygotowanie

Croissanta przekrój wzdłuż na pół i opcjonalnie, lekko podpiecz w piekarniku lub na patelni a następnie posmaruj majonezem. Dodaj sałatę, plastry szynki oraz ser żółty Siemowit.

Na rozgrzanej patelni przygotuj jajko sadzone. Połóż na rogaliku, przykryj górną połówką croissanta oraz posyp kiełkami. Podawaj z pomidorkami.



⌚ 10 min
👤 1 porcja

nowość

SER TYPU
SZWAJCARSKIEGO

Pasta jajeczna

z serem i serem

Składniki

- 90 g majonezu
- 3 jajka
- 50 g pokrojonego w kostkę sera żółtego Sertop Siemowit
- 1 por (biała część)
- trochę soli
- trochę pieprzu czarnego
- pęczek koperku

Przygotowanie

Jajka ugotuj na twardo. Obierz ze skorupki i przełóż do miski. Zmiażdż tłuczkiem do ziemniaków lub widelcem lub specjalną krajalnicą do jajek. Porę umyj i pokrój drobno bez liści.

Żółty ser pokrój w kostkę. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj. Dodaj pokrojony koperek. Dodaj majonez. Ponownie wymieszaj do połączenia się składników. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Wstaw do lodówki na około 2 godziny, aby pasta nabrała smaku.



POMYŚL NA

Wielkanoc



🕒 15 min | 👤 3 porcje

Sos serowy

Z domowymi nachosami z tortilli



Składniki

- 2 placki tortilli
- 100 g serka topionego Sertop Złoty Ementaler
- $\frac{3}{4}$ szklanki mleka
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki ostrej papryki
- pieprz
- sól

Przygotowanie

Zacznij od przygotowania nachosów. Placki tortilli pokrój w trójkąciki. Rozłóż równo na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, spryskaj oliwą z oliwek i posyp odrobiną soli. Wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika i piecz 6-10 min do momentu, gdy nachosy zaczną się rumienić, ale nie dłużej.

W czasie gdy nachosy będą się piekły przygotuj sos serowy. Serek topiony podziel na mniejsze kawałki i umieść w małym rondelku. Dolej mleko i podgrzewaj na wolnym ogniu, cały czas mieszając do momentu, aż ser się stopi i powstanie gładki sos. Jeśli sos jest zbyt gęsty, opcjonalnie dolej więcej mleka.

Całość dopraw do smaku solą, pieprzem oraz papryką. Gotowy dip serowy podawaj na ciepło lub na zimno w towarzystwie słonych przekąsek.



🕒 15 min
👥 2 porcje

Spróbuj także
SERY W KOSTACH 100 G





Wiecej inspiracji kulinarnych
znajdziesz na naszej stronie

SPRAWDŹ



@SertopTychy



@sertop_tychy

WWW.SERTOP.PL