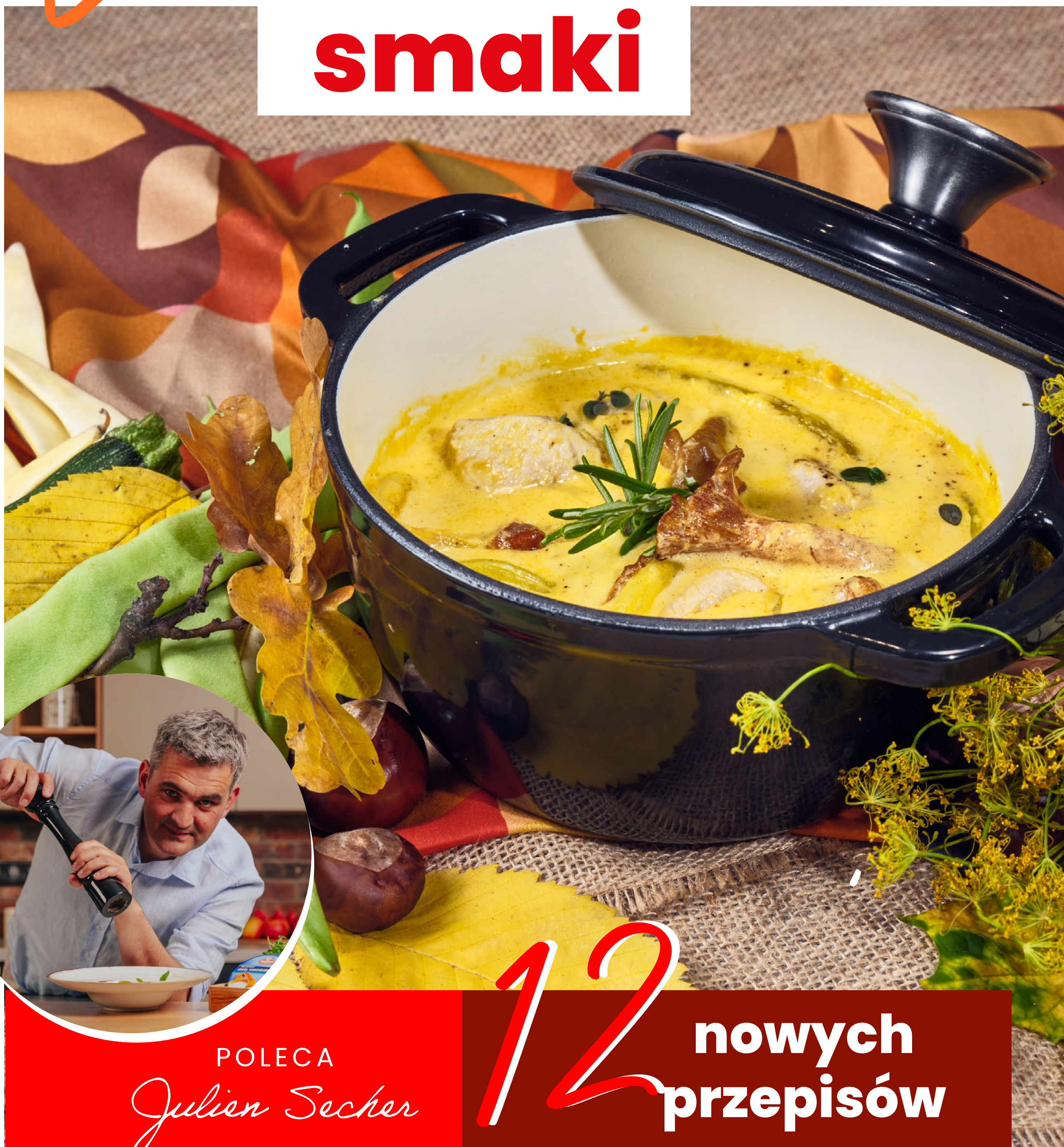


Fesienne



smaki



POLECA

Julien Secher

12

nowych
przepisów

Spis treści

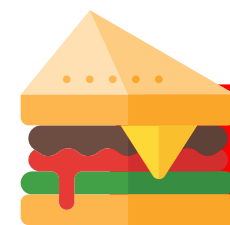


Panna cotta z dynią Hokkaido i serem	3
Ziemniak faszerowany	4
Jagodowe muffiny	5
Faszerowane pomidory	6
Krem z dynii (Soupe au potimarron)	7
Leśna tourte z kurczakiem i serem	8
Mini tacos z serem	9
Kurczak w sosie śmietanowo-serowym z kurkami	10
Krem z cukinii z serkiem topionym	11
Klasyczny cheeseburger	12
Quiche z gruszkami i z serem	13
Polenta z borowikami	14



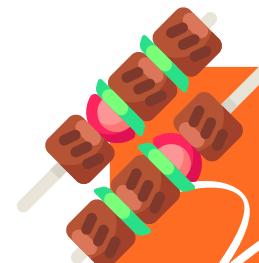
SZYBKI

Obiad



POŻYWNA

Przekąska



CIEPŁA

Kolacja





Panna cotta

z dynią Hokkaido i serem

Składniki

- 250 g dyni Hokkaido (upieczonej i zmiksowanej na purée)
- 150 g sera topionego Sertop Emmentaler w kubku
- 400 ml śmietanki 30%
- 3 łyżki cukru lub miodu
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 3 listki żelatyny (lub 6 g żelatyny w proszku)

Przygotowanie

Aby przygotować kremową panna cottę z dynią i serem, najpierw pokrój dynię Hokkaido na kawałki i upiecz w piekarniku przez około 25 minut w temperaturze 200°C, a następnie zmiksuj ją na gładkie purée. W międzyczasie namocz listki żelatyny w zimnej wodzie lub, jeśli używasz żelatyny w proszku, zalej ją odrobiną zimnej wody.

W rondelku podgrzej śmietankę z cukrem i wanilią, uważając, aby nie doprowadzić jej do wrzenia. Dodaj ser topiony Sertop Emmentaler i mieszaj, aż całkowicie się rozpuści. Do powstałej masy dodaj purée z dyni, a następnie odcisniętą żelatynę lub rozpuszczoną żelatynę w proszku, dokładnie mieszając, aby uzyskać gładką konsystencję. Gotową masę przelej do foremek i odstaw do lodówki na minimum cztery godziny, aż deser stężeje.

Kremowa, pachnąca wanilią i pełna jesiennych nut panna cotta z dynią i serem to wyjątkowy deser, który zachwyci każdego.



POŻYWNA



Przekąska

nowe
OPAKOWANIE

🕒 35 min

👤 4 porcje

Ziemniak

faszerowany



🕒 75 min | 👤 2 porcje

Składniki

- 2 duże ziemniaki
- kilka plastrów szynki dojrzewającej
- kilka plastrów chorizo
- 2–3 plasterki sera topionego Sertop Złoty Ementaler
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól gruboziarnista do smaku
- szczypiorek do posypania

Przygotowanie

Nagrzij piekarnik do 180°C. Ziemniaki dokładnie umyj i ponacinaj w cienkie plasterki, uważając, by nie przekroić ich do końca. W nacięciach umieść na przemian kawałki szynki, chorizo i sera topionego. Całość posmaruj oliwą i oprósz gruboziarnistą solą.

Piecz przez około 1 godzinę, aż ziemniaki będą miękkie w środku i chrupiące na zewnątrz. Przed podaniem posyp drobno posiekanym szczypiorkiem i podawaj od razu.





POŻYWNA

Przekąska

Jagodowe muffiny

Składniki

- 260 g mąki pszennej
- 160 g cukru
- ½ torebki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 2 jajka
- 54 g oleju roślinnego
- 100 g serka topionego Sertop Tylżycki
- 40 ml mleka
- 200 g jagód

Przygotowanie

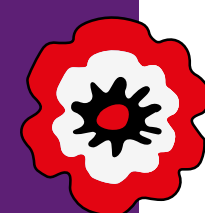
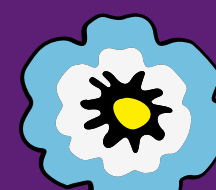
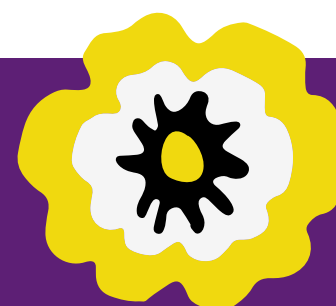
Nagrzij piekarnik do 180°C (góra-dół) i przygotuj formę na muffiny, wykładając ją papilotkami lub lekko natłuszczając. W jednej misce wymieszaj suche składniki: mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól. W drugiej misce roztrzep jajka, dodaj olej, mleko oraz serek topiony Tylżycki i dokładnie wymieszaj (jeśli trzeba, lekko podgrzej, aby masa była jednolita).

Połącz masę jajeczną z suchymi składnikami, mieszając tylko do momentu połączenia. Na końcu delikatnie wmieszaj jagody. Ciasto rozłóż do foremek do $\frac{3}{4}$ wysokości i piecz przez 20–25 minut, aż muffiny się zarumienią, a patyczek wbity w środek wyjdzie suchy.

Studź na kratce, a przed podaniem możesz oprószyć cukrem pudrem lub poleć lukrem.



⌚ 30 min
👤 4 porcje



Faszerowane pomidory

Składniki

- 8 pomidorów
- 400 g mielonej wołowiny
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 2 ząbki czosnku, przeciśnięte przez praskę
- 8 kawałków sera topionego Sertop Protein Chili z bazylią
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- bułka tarta (do posypania)
- masło (do wykończenia)
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku

Przygotowanie

Pomidory dokładnie umyj, odetnij wierzchy (tzw. czapki) i delikatnie wydrąż miąższ łyżką. Wydrążone pomidory ułóż w naczyniu żaroodpornym, a miąższ zachowaj do farszu.

Na rozgrzanej patelni z odrobiną oliwy podsmaż mięso mielone, aż się zarumieni. Następnie dodaj posiekaną cebulę i czosnek, smaż, aż staną się szkliste. Dołóż wydrążony miąższ pomidorowy oraz kostki sera proteinowego Chili z bazylią, po czym wszystko dokładnie wymieszaj i podsmażaj, aż masa stanie się jednolita i lekko odparuje. Gotowym farszem napełnij pomidory. Na wierzchu każdego połóż dodatkowy kawałek sera, posyp bułką tartą i dodaj odrobinę masła. Całość przykryj wcześniej odciętymi czapkami.

Pomidory zapiekaj w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 25–30 minut, aż zmiękną, a nadzienie się zapiecze i delikatnie zrumieni.



Krem z dyni

Soupe au potimarron



SZYBKI

Obiad



Składniki

- 1 dynia (ok. 1,5 kg)
- 750 ml bulionu drobiowego
- 1 cebula
- 100 ml śmietany 30%
- 4 kawałki sera topionego Sertop Protein Chili z bazylią
- 1 łyżka masła
- gałka muszkatołowa i imbir – według smaku
- płatki migdałów do dekoracji

Przygotowanie

Odetnij górę dyni, usuń nasiona i miąższ, a następnie miąższ pokrój na kawałki. W rondlu rozpuść masło i podsmaż drobno pokrojoną cebulę, po chwili dodaj kawałki dyni i smaż przez około pięć minut.

Następnie zalej całość bulionem i gotuj przez trzydzieści minut, aż dynia będzie miękka. Do ugotowanej zupy dodaj śmietanę, ser topiony Sertop Protein Chili z bazylią oraz przyprawy – gałkę muszkatołową i imbir – po czym gotuj jeszcze około dziesięć minut, mieszając, aby wszystkie składniki dobrze się połączyły. Zmiksuj całość na gładki krem, a gotową zupę możesz podać w wydrążonej dyni, która posłuży jako efektowne naczynie.

Przed podaniem udekoruj zupę płatkami migdałów.



🕒 55 min

👥 4-6 porcji

WYSOKOBIAŁKOWY
SER TOPIONY PROTEINOWY



SZYBKI

Obiad

🕒 60 min | 👤 4 porcje

Łeisna tourte z kurczakiem i serem

Składniki

- 2 płaty ciasta francuskiego
- 320 g piersi z kurczaka
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 cebula
- 200 g świeżych pieczarek (pokrojonych w plasterki)
- 200 ml śmietany kremówki 30%
- 135 g sera żółtego Sertop Serdeczny Radzimir
- 1 łyżka musztardy
- 1 żółtko
- 1 łyżka mleka
- sól
- pieprz



Przygotowanie

Obierz i drobno posiekaj cebulę, a kurczaka pokrój w dużą kostkę. Na dużej patelni rozgrzej oliwę, wrzuć cebulę, a po chwili dodaj mięso i smaż około 4 minuty na dużym ogniu. Dopraw całość solą i pieprzem, następnie dorzuć pieczarki i smaż kolejne 3–4 minuty, aż grzyby zmiękną i puszczą wodę. Dodaj śmietanę, plastry sera oraz musztardę, a potem gotuj na małym ogniu, aż powstanie gęsty, kremowy sos. Odstaw farsz do przestudzenia.

W formie do pieczenia ułóż pierwszy płat ciasta francuskiego razem z papierem, rozprowadź na nim równomiernie przestudzony farsz i przykryj drugim płatem. Zlep brzegi i zrób na środku mały otwór, aby para mogła uchodzić. Wierzch posmaruj roztrzepanym żółtkiem z mlekiem, a następnie wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz przez 35–40 minut, aż ciasto stanie się złociste i chrupiące.

Podawaj gorącą tourte z lekką zieloną sałatką i winegretem.

nowość

SER ŻÓŁTY TYPU SZWAJCARSKIEGO

Mini Tacos z serem

Składniki

- 8 mini tortilli (pszenne lub kukurydziane)
- 250 g mielonego mięsa wołowego lub drobiowego
- 100 g sera topionego Sertop (kostka z papryką lub pomidorem)
- 1 mała cebula, drobno posiekana
- 1 ząbek czosnku, przeciśnięty
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego (opcjonalnie)
- ½ łyżeczki papryki wędzonej
- 1-2 papryczki (jalapeño, chili lub słodka czerwona), pokrojone w cienkie plasterki
- 1 pomidor, pokrojony w kostkę
- świeża kolendra lub natka pietruszki do podania
- sól i pieprz do smaku
- olej do smażenia

Przygotowanie

Na rozgrzanej patelni podsmaż cebulę z czosnkiem przez 2-3 minuty, następnie dodaj mięso mielone i smaż na średnim ogniu, aż się zarumieni. Dopraw kminem, papryką, solą i pieprzem, a potem dorzuć pokrojone papryczki i smaż jeszcze przez kilka minut. W międzyczasie podgrzej mini tortille na suchej patelni lub w mikrofalówce, aby stały się elastyczne, a na każdej rozsmaruj odrobinę sera topionego Sertop, czekając, aż lekko się roztopi.

Na środek każdej tortilli nałóż porcję mięsa z papryczkami, dodaj kilka kostek pomidora i posyp świeżymi ziołami, po czym złóż tortillę na pół lub zwiń w rożek. Podawaj od razu, najlepiej z guacamole, jogurtem lub salsą.



POŻYWNA

Przekąska

🕒 30 min
👥 4 porcje



Kurczak w sosie śmietanowo-serowym z kurkami

Składniki

- 600 g filetów z kurczaka
- 150 g sera topionego Sertop Cheddar
- 200 ml śmietany 30%
- 200 g kurek (oczyszczonych)
- 150–200 g fasolki szparagowej
- 1 cebula
- 2 łyżki masła
- sól i pieprz do smaku

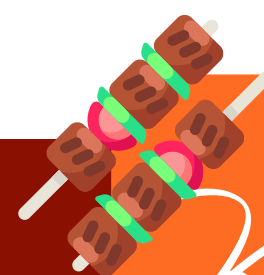
Przygotowanie

Filety z kurczaka oczyść, pokrój w paski lub kostkę i oprósź solą oraz pieprzem. Na patelni rozgrzej łyżkę masła, podsmaż kurczaka na złoty kolor, a następnie przełóż go na talerz. Na tej samej patelni dodaj drugą łyżkę masła, zeszklij drobno posiekaną cebulę, dorzuć kurki i smaż kilka minut. Fasolkę oczyść, pokrój na kawałki i podgotuj w osolonej wodzie przez 5–7 minut, aż będzie lekko miękka.

Do kurek i cebuli wlej śmietanę, dodaj ser topiony Sertop Cheddar i mieszaj, aż powstanie gładki, kremowy sos. Dopraw solą i pieprzem. Do sosu dodaj kurczaka i fasolkę, po czym podgrzewaj jeszcze 3–4 minuty, aby smaki dobrze się połączyły. Aromatyczny, kremowy i pełen sezonowych smaków – idealny pomysł na domowy obiad.



⌚ 40 min
👤 4 porcje



CIEPŁA

Kolacja

Krem

z cukinii z serkiem topionym



Składniki

- 2 duże cukinie
- 1 cebula
- 150 g serka topionego Sertop z szynką w kubku
- 700 ml bulionu warzywnego
- 2 łyżki ziaren sezamu
- kilka listków świeżej bazylii
- sól do smaku

Przygotowanie

Dokładnie umyj cukinie i pokrój je na mniejsze kawałki. Obierz cebulę i drobno ją posiekaj. W garnku podsmaż cebulę na odrobinie oleju, aby nadać potrawie głębszy smak. Dodaj pokrojone cukinie i zalej całość bulionem warzywnym, a następnie dopraw lekko solą. Gotuj pod przykryciem przez około 15–20 minut, aż cukinia całkowicie zmięknie.

Gorącą zupę zmiksuj blenderem na gładki, kremowy mus, po czym dodaj serek topiony z szynką i mieszaj do momentu, aż całkowicie się rozpuści, uzyskując jednolitą, aksamitną i gęstą konsystencję. Podawaj na gorąco, posypaną uprażonym sezamem i udekorowaną świeżymi listkami bazylii, a dla zaostrenia smaku dodaj odrobinę świeżo mielonego pieprzu.



SZYBKI

Obiad

🕒 30 min

👥 4 porcja

nowość
SER TOPIONY Z SZYNKĄ





SZYBKI

Obiad

Klasyczny

cheeseburger

Składniki

- 4 małe bułki
- 400–600 g mielonej wołowiny (na 4 steki)
- 4–8 plastrów sera topionego o smaku burgera Sertop
- 1 kostka 100 g sera topionego Sertop Gouda
- 1 czerwona cebula
- 4 ogórki kiszane (pikle)
- 20 g masła
- 50 ml wody
- sos pomidorowy
- pomidory koktajlowe
- szczypta soli
- oliwa do smażenia
- patyczki do burgerów

Przygotowanie

Pokrój cebulę i ogórki na cienkie plasterki, a cebulę zeszklij na patelni z odrobiną oliwy i odstaw. Bułki przekrój na pół i posmaruj masłem. W małym rondlu przygotuj sos koktajlowy Sertop – wrzuć kostkę sera topionego Gouda, dolej trochę wody i podgrzewaj na małym ogniu, aż ser się rozpuści. Dodaj sos pomidorowy i mieszaj, aż uzyskasz jednolitą, kremową konsystencję.

Steki wołowe smaż na rozgrzanym grillu przez 2–3 minuty z każdej strony na dużym ogniu, następnie zmniejsz płomień, dopraw mięso solą i połóż na wierzchu plasterki sera. Przykryj naczyniem żaroodpornym lub pokrywką, aby ser równomiernie się roztopił. W tym czasie podpiecz posmarowane masłem bułki na grillu, aż staną się złociste i chrupiące. Na spodzie bułki rozsmaruj sos koktajlowy Sertop, ułóż stek z roztopionym serem, dodaj zeszkloną cebulę i plasterki ogórka, a całość przykryj górną częścią bułki.

Na koniec wbij patyczek, udekoruj burgera połówką pomidorka koktajlowego i podawaj na ciepło.

🕒 40 min
👥 4 porcje

nowość
SER TOPIONY
O SMAKU BURGERA



Quiche z gruszkami i z serem

Składniki

- 1 płat ciasta francuskiego
- 2 dojrzałe, ale jędrne gruszki
- 100 g sera żółtego Sertop Serdeczny Siemowit
- 2 jajka
- 150 ml śmietany 30%
- 2 łyżki miodu
- 50 g posiekanych orzechów włoskich
- szczypta soli i pieprzu

Przygotowanie

Rozgrzej piekarnik do 190°C. Ciasto francuskie rozłóż w formie do tarty, nakłuj widelcem i podpiecz przez 10 minut. W tym czasie w misce wymieszaj jajka, śmietanę, sól i pieprz, tworząc masę jajeczno-śmietanową.

Na podpieczonym cieście ułóż plastry sera Sertop Siemowit, a na nich pokrojone w plasterki gruszki. Zalej wszystko przygotowaną masą, posyp orzechami włoskimi i delikatnie skrop miodem. Wstaw formę do piekarnika i piecz przez 25–30 minut, aż masa się zetnie, a wierzch delikatnie się zarumieni. Lekko słodki, kremowy i chrupiący – ten quiche zachwyci niejednego gościa.



POŻYWNA

Przekąska



🕒 50 min

👥 6 porcji

Polenta

z borowikami



Składniki

- 250 g kaszki kukurydzianej (polenta)
- 150 g serka topionego Sertop z borowikami w kubku
- 300 g świeżych borowików
- 50 g masła
- 800 ml wody
- 1 gałązka rozmarynu
- natka pietruszki
- sól do smaku
- olej do smażenia

Przygotowanie

Borowiki oczyść i pokrój na mniejsze kawałki, po czym podsmaż na maśle z dodatkiem soli i gałązką rozmarynu, aż lekko się zarumienią, a następnie odstaw. W garnku zagotuj wodę z odrobiną soli i stopniowo wsypuj kaszkę kukurydzianą, energicznie mieszając, aż zgęstnieje, co zajmuje około 5–10 minut. Dodaj masło i dokładnie wymieszaj, po czym przełóż gorącą polentę do prostokątnej formy, wyrównaj i pozostaw na co najmniej 40 minut, aby całkowicie stężała.

Gdy będzie gotowa, pokrój ją w paski lub kostki i smaż na dobrze rozgrzanym oleju, aż kawałki będą złociste i chrupiące, po czym odsącz je na ręczniku papierowym. W międzyczasie w rondelku rozpuść serek topiony z podsmażonymi borowikami, dodając kilka łyżek gorącej wody, aby uzyskać kremowy sos. Polentę podawaj z grzybami i sosem, całość posypując świeżą natką pietruszki.



⌚ 60 min
👤 4 porcje

nowość

SER TOPIONY Z BOROWIKAMI



Wiecej inspiracji kulinarnych
znajdziesz na naszej stronie
SERTOPNATALERZU.PL



SERTOP.PL
SERDECZNYSER.PL
PROTEINYSERY.PL