

Zimowe



smaki



POLECA

Julien Secher

12

**nowych
przepisów**



Spis treści



Hummus z selera, jabłka i ciecierzycy 3

Ciasteczka z serem, jabłkiem
i żurawiną 4

Gratin z małżami 5

Zupa grzybowa
z serem topionym z borowikami 6

Tortille z serem, szynką i warzywami 7

Drożdżowe kapuśniaczki
z serem smażonym 8

Brownie z czerwoną fasolą
i serkiem topionym 9

Łopatka pieczona z nadzieniem
szpinakowo-pomidorowym 10

Sandacz z kruszonką serowo-ziółową 11

Zupa gulaszowa z serkiem topionym 12

Crème brûlée z serkiem topionym 13

Krem z buraka z pierożkiem
drożdżowym faszerowanym serem 14





Hummus

z selera, jabłka i ciecierzycy

Składniki

- 1 seler korzeniowy (ok. 500–600 g)
- 1 jabłko + dodatkowe plasterki do dekoracji
- 1 szklanka ugotowanej ciecierzycy (lub 1 mała puszka)
- 150 g sera topionego Ementaler Sertop
- 2 łyżki masła
- garść orzechów włoskich
- sól do smaku
- pieprz do smaku

Przygotowanie

Ugotuj seler korzeniowy z jabłkiem i ciecierzycą do miękkości. Po odcedzeniu zmiksuj wszystko z serem topionym, aż uzyskasz gładki, kremowy hummus, i dopraw solą oraz pieprzem. Na patelni rozpuść masło, dodaj orzechy włoskie i krótko je podsmaż. Gorącą mieszankę masła z orzechami wylej na hummus tuż przed podaniem.

Całość udekoruj cienkimi plasterkami świeżego jabłka i podawaj od razu, najlepiej z chrupiącym pieczywem lub warzywami do maczania.



nowość
SERY TOPIONE W KUBKACH

🕒 30 min
👥 4–6 porcji

Ciasteczka

z serem, jabłkiem i żurawiną



SŁODKA

Przekąska

Składniki

- 1 płat ciasta francuskiego
- 100 g sera topionego Cheddar Sertop
- 1 jabłko (pokrojone w cienkie plasterki)
- garść orzechów włoskich
- garść rodzynek
- żurawina lub konfitura żurawinowa
- opcjonalnie: cukier puder do dekoracji

Przygotowanie

Rozwiń ciasto francuskie i za pomocą szklanki lub wykrawacza wytnij z niego krążki. Na każdy z nich nałóż mały kawałek sera topionego Cheddar, plasterki jabłka oraz kilka orzechów i rodzynek. Następnie dodaj odrobinę żurawiny lub konfitury, pamiętając, że możesz również udekorować ciasteczka świeżą porcją żurawiny już po upieczeniu, aby nadać im ładnego połysku. Gotowe krążki piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 15–20 minut, aż staną się złociste i lekko rumiane.

Podawaj je lekko ciepłe lub po całkowitym wystudzeniu, a dla świątecznego efektu możesz delikatnie oprószyć je cukrem pudrem.



⌚ 30 min | 👥 12–16 ciastek

nowość

SERY TOPIONE
W KUBKACH



PYSZNY

Obiad

Gratin

z małzami

Składniki

- 600–800 g małży (oczyszczonych)
- 200 g pieczarek
- 2 szalotki
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki masła
- 150 g sera topionego z borowikami Sertop
- 200 ml śmietanki 30%
- 150 ml mleka
- 2 łyżki bułki tartej (do posypania)
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Umyj i pokrój pieczarki. Na patelni rozpuść masło, po czym dodaj posiekaną szalotkę oraz czosnek i podsmażaj wszystko do momentu, aż pieczarki puszczą wodę. Następnie dorzuć do nich oczyszczone małże i podgrzewaj całość, aby składniki dobrze połączyły swoje aromaty.

W osobnym rondelku przygotuj sos beszamelowy, wykorzystując mleko, śmietankę oraz ser topiony z borowikami, mieszając, aż uzyskasz gładką i aksamitną konsystencję. Gotowy beszamel połącz z podsmażonymi pieczarkami i małżami, dokładnie mieszając. Masę przełóż do naczynia żaroodpornego, posyp bułką tartą i zapiekaj przez około 30 minut w temperaturze 180°C, aż wierzch nabierze złocistego koloru.



⌚ 45 min
👥 4 porcje

nowość
SERY TOPIONE W KUBKACH

Zupa grzybowa

z serem topionym z borowikami



Składniki

- 50 g suszonych borowików (namoczonych wcześniej 30 min)
- 300 g pieczarek
- 1 kg ziemniaków
- 2 cebule
- 2 łyżki masła
- 2 kostki bulionu drobiowego lub 1 l bulionu domowego
- 150 g sera topionego z borowikami Sertop
- liść laurowy
- ziele angielskie
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Namocz suszone borowiki w ciepłej wodzie przez około 30 minut, a następnie pokrój je na mniejsze kawałki. W dużym garnku rozpuść masło, zeszklij posiekaną cebulę i dodaj pokrojone pieczarki oraz przygotowane borowiki. Smaż wszystko kilka minut, aż grzyby odparują. Następnie zalej składniki trzema litrami wody, dodaj bulion drobiowy, liść laurowy oraz ziele angielskie.

Obierz ziemniaki, pokrój je w kostkę i wrzuc do garnka, po czym gotuj przez 20–25 minut, aż będą miękkie. Pod koniec gotowania dodaj ser topiony z borowikami, mieszając do momentu, aż całkowicie się rozpuści. Zmiksuj zupę na gładki krem i dopraw solą oraz pieprzem do smaku.



🕒 50 min

👥 6–8 porcji

nowość
SERY TOPIONE W KUBKACH





PYSZNY

Obiad

Tortille

z serem, szynką i warzywami

Składniki

- plastry sera żółtego Siemowit Sertop
- tortille pszenne (2–3 sztuki)
- garść sałaty
- 1 ogórek (pokrojony w słupki lub plasterki)
- 4–6 plastrów szynki wędzonej
- 1 awokado
- 1 marchew (starta)
- 1–2 pomidory

Przygotowanie

Delikatnie podgrzej tortille na suchej patelni lub w mikrofalówce, aby stały się elastyczne. Na każdej z nich ułóż plaster sera Siemowit, dodaj szynkę wędzoną, sałatę, pomidory, pokrojone awokado, startą marchew oraz ogórek. Następnie zwiń tortille w ciasny rulon i pokrój je na mniejsze kawałki, idealne jako szybka przekąska lub lunch.

Przełóż przygotowane rulony do formy żaroodpornej, posyp bułką tartą i zapiekaj przez 30 minut w temperaturze 180°C, aż wierzch stanie się złocisty. Danie jest świeże, lekkie i pełne smaku — idealne na każdą porę dnia. Smacznego!



🕒 15 min

👥 2–3 porcje

nowość

SER ŻÓŁTY TYPU SZWAJCARSKIEGO

Chojdzowe kapuśniaczki

z serem smażonym

Składniki

- 250 g mąki
- 125 ml ciepłego mleka
- 10 g drożdży świeżych
- 1 jajko
- ½ łyżeczki soli
- łyżeczka cukru
- 30 g stopionego masła klarowanego
- olej rzepakowy
- 2 liście laurowe
- 2 ziela angielskie
- ½ majeranku
- ½ tymianku
- sól i pieprz do smaku
- szczypta cukru

Farsz:

- 400 g kapusty kiszanej
- 150 g namoczonych suszonych grzybów
- 1 cebula
- Dodatkowo:
- 200 g sera smażonego Delikatesowego Sertop
- 1 roztrzepane jajko
- kminek i sezam do posypania

Przygotowanie

Do ciepłego mleka dodajemy drożdże, cukier, 3 łyżki mąki, mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 15 minut do wyrośnięcia. Następnie do przesianej mąki dodajemy zaczyn, jajka, sól oraz roztopione masło. Ciasto wyrabiamy i odstawiamy na ok. 1 godzinę, aby podwoiło swoją objętość. Kapustę odciskamy z soku, drobno szatkujemy i gotujemy do miękkości z dodatkiem ziela angielskiego i liści laurowych. Odcedzamy, usuwamy przyprawy i pozostawiamy do wystygnięcia. Cebulę kroimy w drobną kostkę, rumienimy na łyżce oleju, po czym dodajemy sól, cukier oraz pokrojone grzyby i smażymy 3–5 minut. Następnie dodajemy dobrze odcisniętą kapustę oraz łyżkę oleju i smażymy całość przez 5–7 minut, po czym odstawiamy farsz do ostygnięcia.

Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na prostokąt o grubości 1–1,5 cm i kroimy na równe części. Na każdym kawałku układamy porcję kapusty z grzybami i paski sera smażonego. Składamy na pół, dokładnie zlepiamy brzegi i formujemy prostokąty. Kapuśniaczki układamy na blasze wyłożonej papierem, odstawiamy na ok. 20 minut do ponownego wyrośnięcia, smarujemy roztrzepanym jajkiem i posypujemy kminkiem lub sezamem. Pieczemy ok. 20 minut w piekarniku nagrzanym do 200°C (bez termoobiegu).



⌚ 120 min
👥 4 porcje





SŁODKA

Przekąska

Brownie

z czerwoną fasolą i serkiem

Składniki

- 50 g mąki pszennej
- 400 g konserwowej czerwonej fasoli
- 200 g czekolady deserowej
- 2 jaja
- ½ łyżeczki soli
- 2 łyżki niesłodzonego kakao
- 150 g cukru trzcinowego
- 100 g masła
- 50 g masła klarowanego
- 100 g sera topionego Żółty Ementaler 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 rozpuszczamy w kąpieli wodnej z masłem. Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem i powoli dodajemy do niej rozpuszczona czekoladę.

Malinowa bita śmietana: Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem, dodajemy maliny i miksujemy chwilę do uzyskania jednolitej malinowej śmietany.

Ciasto: Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni. Masło i masło klarowane rozpuszczamy w rondelku i studzimy do temperatury pokojowej. Fasolę i serek topiony miksujemy na jednolitą masę, dodajemy rozpuszczone masło i dalej miksujemy. Jaja ubijamy z cukrem na jasną masę. Powoli ubijając, dodajemy masę fasolowo-serową. Nadal miksując dodajemy sól, mąkę i kakao. Ciasto przelewamy do średniej tortownicy. Pieczemy 30-35 minut, następnie ciasto studzimy, przekrawamy na dwie części, przekładamy musem czekoladowym.

Dekorujemy malinową bitą śmietaną i owocami malin.



⌚ 60 min

👥 10-12 porcji

nowa

ETYKIETA ŻÓŁTY EMENTALER

Łopatką pieczona

z nadzieniem szpinakowo-pomidorowym



Składniki

- 1 kg łopatki wieprzowej
- 50 g sera topionego z pomidorami Sertop
- 50 g suszonych pomidorów w oleju
- 125 g szpinaku świeżego
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka oleju z suszonych pomidorów
- sól, pieprz
- sznurek bawełniany

Glazura

- 4 łyżki octu balsamicznego
- 1 łyżka musztardy
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- sól, pieprz

Przygotowanie

Piekarnik nagrzewamy do 200°C (góra/dół). Na rozgrzaną patelnię wlewamy olej, dodajemy posiekany czosnek oraz świeży szpinak. Smażymy chwilę, aż szpinak wyraźnie zmniejszy swoją objętość, po czym doprawiamy solą i pieprzem oraz odstawiamy do ostygnięcia. Łopatkę nacinamy wzdłuż, uważając, aby nie przeciąć tylnej ścianki. Rozkładamy mięso, doprawiamy solą i pieprzem, a następnie na jego środek wykładamy plasterki sera topionego, pokrojone suszone pomidory i ostudzony szpinak. Składamy mięso i ciasno obwiązujemy sznurkiem, aby farsz pozostał w środku. Składniki glazury mieszamy w misce.

Mięso układamy w brytfance, smarujemy przygotowaną glazurą i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy przez ok. 90–120 minut.



PYSZNY

Obiad

🕒 150 min
👥 6–8 porcji





Sandacz

z kruszonką serowo-ziółową

Składniki

- 230 g filetu z sandacza ze skórą
- 100 g dowolnego makaronu
- 2 plastry sera topionego Żółty 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%
- kilka 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, odrobinę masła klarowanego, zioła, ser topiony i odrobinę soku z cytryny, tak 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 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 podajemy, który podajemy do naszego dania.



nowa
ETYKIETA ŻÓŁTY EMENTALER

🕒 40 min
👤 2 porcje

Zupa gulaszowa

z serkiem topionym

Składniki

- 200 g mięsa gulaszowego wieprzowego
- 200 g gulaszowego mięsa wołowego
- 2 cebule pokrojone w kostkę
- 1 duża papryka pokrojona w kostkę
- 1 l bulionu warzywnego lub drobiowego
- 100 g sera topionego Gouda Sertop
- 30 g masła klarowanego
- ziele angielskie
- liść laurowy
- 1 łyżeczka wędzonej papryki czerwonej
- sól i pieprz
- kminek
- 200 g ziemniaków sałatkowych pokrojonych w kostkę

Przygotowanie

W szerokim garnku rozgrzewamy masło i szklimy na nim posiekaną cebulę. Dodajemy mięso pokrojone w kostkę i chwilę obsmażamy, delikatnie mieszając. Następnie wlewamy bulion warzywny lub drobiowy. Dusimy pod przykryciem, doprawiając solą, pieprzem, kminkiem, kilkoma kulkami ziela angielskiego, 2–3 liśćmi laurowymi oraz wędzoną papryką.

Gdy mięso zacznie mięknąć, dodajemy ziemniaki pokrojone w kostkę oraz paprykę. Gotujemy, aż warzywa i mięso będą całkowicie miękkie. W niewielkiej ilości gorącej zupy rozpuszczamy serek topiony, a następnie wlewamy go z powrotem do garnka i dokładnie mieszamy. Całość doprawiamy do smaku.



ŚWIATECZNA

Kolacja

🕒 60 min

👤 4 porcje



SŁODKA

Przekąska

Crème brûlée

z serkiem topionym

Składniki

- 500 ml śmietanki 30%
- 100 g sera topionego Tylżycki Sertop
- 7 szt. żółtek jaj
- 45 g cukru
- 1 laska wanilii
- cukier trzcinowy

Przygotowanie

W rondelku podgrzej śmietankę z wanilią na małym ogniu. Gdy będzie gorąca, dodaj pokrojony ser Tylżycki i mieszaj, aż całkowicie się rozpuści. W osobnej misce utrzyj żółtka z cukrem, po czym cienkim strumieniem wlej do nich gorącą masę śmietankowo-serową, delikatnie łącząc składniki bez napowietrzania. Całość przecedź przez drobne sito i przelej do kokilek.

Kokilki ustaw w naczyniu żaroodpornym, zalej gorącą wodą do połowy ich wysokości i piecz w 100–120°C przez 35–50 minut, aż krem będzie ścięty, ale miękki. Po ostudzeniu włóż je na kilka godzin do lodówki. Przed podaniem posyp wierzch cukrem trzcinowym i skarmelizuj go palnikiem, tworząc chrupiącą skorupkę.



nowa

ETYKIETA TYLŻYCKI

⌚ 60 min

👥 4–6 porcji

Krem z buraka

z pierożkiem drożdżowym faszerowanym serem

ŚWIATECZNA

Kolacja

Składniki

- 800 g małych buraków
- 3-4 sztuki cebulki szalotki
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka masła klarowanego
- 1-1,5 litra bulionu warzywnego
- sól, pieprz, majeranek
- ½ łyżeczki startej skórki z cytryny
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki cukru
- 3-4 g drożdży instant (w proszku)
- 1 jajko

Pierożek drożdżowy:

- 200 g boczników
- 80 g grzybów shimeji
- 30 g posiekanej zielonej pietruszki
- kilka plastrów sera topionego Złoty Ementaler Sertop
- sól, pieprz
- 30 g masła klarowanego

Przygotowanie

Buraki umyj, zawiń w folię i piecz około godziny w 180°C. Po upieczeniu obierz je i pokrój w kostkę. Szalotkę pokrój w kostkę, czosnek w plasterki i zeszklij na maśle klarowanym. Dodaj buraki, chwilę podsmaż, zalej bulionem, dopraw solą, pieprzem i majerankiem, a następnie gotuj około 15 minut. Dodaj skórkę z cytryny i zmiksuj całość na gładki krem, ewentualnie rozrzedzając go bulionem.

Boczniki i grzyby shimeji oczyść, pokrój i usmaż na maśle klarowanym na złoty kolor. Dopraw solą i pieprzem, dodaj posiekaną pietruszkę oraz kawałki sera topionego, mieszając do połączenia.

W misce wymieszaj mąkę z drożdżami, dodaj sól, cukier i oliwę, a następnie zagnieć gładkie, dobrze napowietrzone ciasto. Odstaw je na około 20 minut do wyrośnięcia, po czym rozciągnij na placek o grubości około 0,5 cm i wytnij małe krążki. Na każdy nałóż farsz grzybowy i sklej jak pierogi. Ułóż je na blasze, posmaruj jajkiem i piecz w 200°C przez 10-15 minut, aż się zrumienią. Krem z buraków podawaj z gorącymi pierożkami, dekorując go chipsem z pietruszki lub czosnkiem niedźwiedzim.



nowość

SERY TOPIONE W PLASTRACH

🕒 100 min

👥 4 porcje



Wiecej inspiracji kulinarnych
znajdziesz na naszej stronie
SERTOPNATALERZU.PL



SERTOP.PL
SERDECZNYSER.PL