



Пітні

смаки



РЕКОМЕНДУЄ
Julian Secher

10

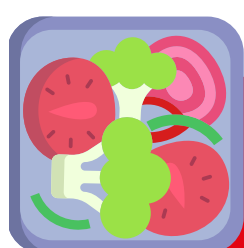
Спробуйте

НОВИХ
рецептів

Зміст

Томатний гаспачо	3
Шашлички з дині	4
Тости з пательні із сиром, горіхами та грушею	5
Шашлички з креветок із сирним соусом	6
Вафлі з куркою, харисою та чедером	7
Білковий овочевий смузі з плавленим сиром	8
Млинці із шоколадно-сирним соусом	9
Крем-брюле	10
Рулетики з цукіні на грилі	11
Мусака зі смаженим сиром із кмином	12

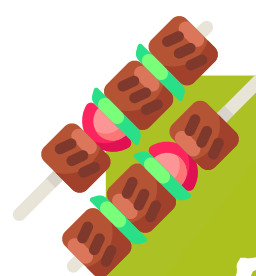
Перегляньте наші ідеї!



ІДЕЯ ДЛЯ
легкого обіду



ІДЕЯ ДЛЯ
перекусу



ІДЕЯ ДЛЯ
гриля



Томатний

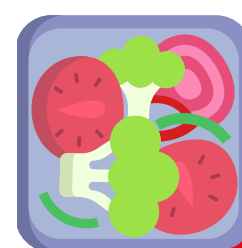
гаспачо

Інгредієнти

- 700 г томатної пасати
- 1 цибулина
- 1 зубчик часнику
- 200 г огірка
- 100 г черствого хліба (крихти)
- 100 мл води
- 1 упаковка плавленого сиру SERTOP у скибочках High Protein зі смаком чилі та базиліка
- 2 ст. л. оливкової олії
- сіль і перець за смаком

Спосіб приготування

Очистіть цибулю та часник, після чого дрібно їх наріжте. Огірок очистіть від шкірки, видаліть насіння та наріжте невеликими шматочками. Додайте в блендер: томатну пасату, огірок, цибулю, часник, хлібні крихти, воду та плавлений сир у скибочках. Збийте до однорідної, ніжної консистенції. Додайте оливкову олію, приправте сіллю та перцем, після чого ще раз коротко збийте, щоб усі інгредієнти добре поєдналися. Подавайте охолодженим, з невеликою кількістю оливкової олії та свіжою зеленню. Чудово смакує з грінками або хрустким хлібом.



ІДЕЯ ДЛЯ
легкого обіду



Спробуйте
ЩЕ БІЛЬШЕ БІЛКА

30 хв
4 порції

Шашлички з дині та плавленого сиру

Інгредієнти

- 1 диня (наприклад, канталупа), очищена й нарізана кубиками або кульками
- 100 г плавленого сиру Cheddar SERTOP, нарізаного кубиками
- 8 скибочок прошуто (пармської шинки), розрізаних навпіл і згорнутих у рулетики
- кілька листочків свіжого базиліку
- шпажки для шашличків

Спосіб приготування

Наріжте диню рівними кубиками або сформуєте кульки за допомогою ложки для морозива. Плавлений сир Cheddar наріжте невеликими щільними кубиками. Прощуто розріжте навпіл і скрутіть у рулетики. На кожен шпатель по чергові нанизуйте шматочок дині, прошуто та кубик сиру. За бажанням повторіть шари у будь-якій послідовності. Прикрасьте шашлички листочками базиліку. Подавайте охолодженими — вони найкраще смакують у спекотні дні. Яскраві, свіжі та напрочуд смачні.



ІДЕЯ ДЛЯ
перекусу

⌚ 15 хв
👥 4 порції





Тости з пательні

із сиром, горіхами та грушею

Інгредієнти

- 1 велика буханка хліба (найкраще сільського або на заквасці)
- 150 г плавленого сиру Ementaler SERTOP
- 1 стигла груша
- жменя волоських горіхів
- 1–2 ст. л. меду
- кілька стебел зеленої цибулі
- 1–2 ст. л. вершкового масла для смаження

Спосіб приготування

Грушу наріжте тонкими скибочками. Волоські горіхи злегка подрібніть. Зелену цибулю наріжте тонкими кільцями. Хліб наріжте товстими скибками. На пательні розтопіть вершкове масло, викладіть скибки хліба та обсмажуйте на середньому вогні приблизно по 2–3 хвилини з кожного боку, поки вони не стануть золотистими й хрусткими. На гарячі тости викладіть щедрий шар плавленого сиру Ementaler. За бажанням накрийте пательню кришкою приблизно на хвилину, щоб сир злегка розплавився. Поверх сиру викладіть скибочки груші, посипте горіхами та зеленою цибулею. Наприкінці полийте все невеликою кількістю меду.



ІДЕЯ ДЛЯ
перекусу

15 хв
2 порції



Шашлички з креветок із сирним соусом

Інгредієнти

Для шашликів:

- 24 тигрові креветки (по 6 на особу)
- 12 помідорів чері
- 3 ст. л. оливкової олії
- 4 шпажки для шашликів

Для соусу:

- 1-2 брикети плавленого сиру Gouda SERTOP
- 50 мл води
- часник
- петрушка

Спосіб приготування

Очистіть креветки та помийте помідори чері. Почергово нанизуйте на шпажки креветки й помідори. Часник дрібно наріжте, змішайте з оливковою олією та полийте цією сумішшю шашлички. Залиште маринуватися на 30 хвилин. У невеликій каструлі розігрійте плавлений сир із водою, постійно помішуючи на слабкому вогні, доки не утвориться гладкий кремовий соус. Додайте петрушку та часник і прогрійте ще кілька хвилин. Обсмажуйте шашлички на грилі, доки креветки не стануть рожевими та злегка підрум'яняться (приблизно по 2-3 хвилини з кожного боку). Подавайте гарячими, поливши сирним соусом і посипавши свіжою петрушкою.



🕒 30 хв
👥 4 порції

ІДЕЯ ДЛЯ
ГРИЛЯ



з куркою, харисою та чедером

Інгредієнти

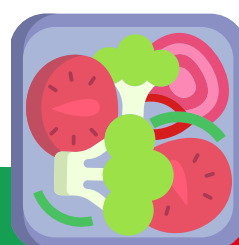
- 2 картоплини
- 200 г сирого курячого філе, нарізаного дрібними шматочками
- 1 яйце
- 2 ст. л. борошна
- 120 г плавленого сиру Cheddar SERTOP
- 1 ч. л. хариси
- 1 ст. л. подрібненої зеленої цибулі
- сіль
- перець
- трохи олії для смаження

Спосіб приготування

Натріть картоплю на тертці та ретельно віджміть зайву рідину. У мисці змішайте терту картоплю, яйце, борошно, половину плавленого сиру Cheddar SERTOP і зелену цибулю. Приправте сіллю та перцем і добре перемішайте. Розігрійте вафельницю та злегка змастіть її олією. Викладіть порцію тіста й випікайте приблизно 4–5 хвилин, доки вафлі не стануть золотистими та хрусткими. Готові вафлі тримайте в теплому місці.

На пательні розігрійте трохи олії. Обсмажте шматочки курки до рум'яної скоринки. Додайте харису та решту плавленого сиру Cheddar SERTOP і перемішуйте, доки сир не розплавиться й не утвориться ніжний кремний соус. Викладіть порцію курки в сирному соусі на гарячі вафлі та подавайте одразу після приготування.

🕒 30 хв
👥 4 порції



ІДЕЯ ДЛЯ
легкого обіду

Білковий овочевий смузі

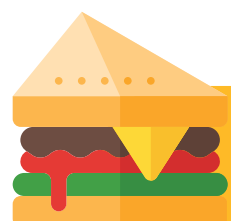
з плавленим сиром

Інгредієнти

- ½ огірка
- 1 помідор
- невелика жменя зеленої цибулі
- 2 скибочки плавленого сиру SERTOP High Protein зі смаком чилі та базиліка
- 150–200 мл води
- сіль
- перець
- (за бажанням) лимонний сік

Спосіб приготування

Огірок і помідор наріжте невеликими шматочками. Покладіть усі інгредієнти в блендер і збивайте приблизно 30–40 секунд, доки не отримаєте однорідну консистенцію. За потреби додайте ще води, щоб досягти бажаної густоти. Приправте сіллю, перцем і, за бажанням, лимонним соком. Подавайте добре охолодженим.



ІДЕЯ ДЛЯ
перекусу



5 хв | 1 порція

Млинці

із шоколадно-сирним соусом

Інгредієнти

Тісто для млинців (без цукру та без солі)

- 300 г пшеничного борошна
- 3 яйця
- 600 мл молока
- 50 г вершкового масла (розтопленого)

Шоколадно-сирний соус

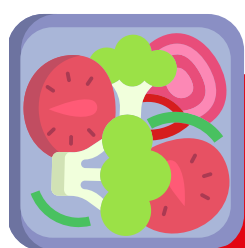
- 150 г чорного шоколаду
- 200 г плавленого сиру Ementaler SERTOP (2 брикети по 100 г)
- 100 мл води
- 2 ст. л. цукру

Для декору

- свіжі листочки м'яти
- цукрова пудра (за бажанням)

Спосіб приготування

Розігрійте пательню та злегка змастіть її вершковим маслом. Змішайте інгредієнти для тіста до однорідної консистенції. Виливайте порцію тіста на пательню та рівномірно розподіляйте тонким шаром. Обсмажуйте млинці з обох боків до золотистого кольору, доки не використаєте все тісто. У невеликій каструлі розігрійте воду, додайте цукор і перемішуйте, доки він повністю не розчиниться. Додайте поламаний шоколад і перемішуйте до повного розплавлення. Потім додайте брикети плавленого сиру Ementaler і прогрівайте на слабкому вогні, постійно помішуючи, доки соус не стане гладким, ніжним і однорідним. На кожен млинець викладіть порцію гарячого соусу. Загорніть у рулет або складіть конвертиком. Подавайте млинці теплими. Прикрасьте листочками м'яти, а за бажанням злегка посипте цукровою пудрою.



ІДЕЯ ДЛЯ
легкого обіду



⌚ 35 хв | 👤 4 порції

🕒 1 год + охолодження | 👥 4-6 порцій

Крем-брюле

Інгредієнти

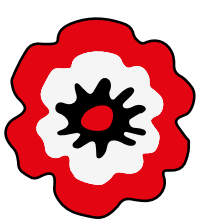
- 500 мл вершків 30%
- 100 г плавленого сиру Tylżycki SERTOP
- 7 жовтків
- 45 г цукру
- 1 стручок ванілі
- тростинний цукор — для карамелізації

Спосіб приготування

У невеликій каструлі підігрійте вершки із зернятками та стручком ванілі на слабкому вогні. Коли вони стануть гарячими, додайте нарізаний плавлений сир Tylżycki та перемішуйте, доки він повністю не розплавиться. В окремій мисці розітріть жовтки з цукром. Тонкою цівкою вливайте гарячу вершково-сирну масу, обережно перемішуючи, щоб не наситити її повітрям. Видаліть стручок ванілі та процідіть масу через дрібне сито, щоб вона стала ідеально гладкою.

Розлийте масу у формочки для крем-брюле. Поставте їх у жаростійку форму та налейте гарячу воду до половини висоти формочок. Випікайте при температурі 100–120°C протягом 35–50 хвилин, доки крем не загусне, але ще злегка тремтітиме в центрі. Після охолодження поставте формочки в холодильник щонайменше на 3–4 години, а найкраще — на всю ніч.

Перед подачею посипте поверхню тонким шаром тростинного цукру та карамелізуйте його кулінарним пальником, щоб утворилася хрустка золотиста скоринка.



ІДЕЯ ДЛЯ
перекусу

🕒 15 хв | 👥 4 порції



на грилі

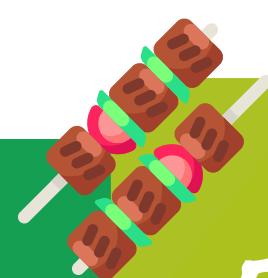
Інгредієнти

- 2 середні цукіні
- 2 брикети по 100 г плавленого сиру SERTOP з паприкою та/або томатом
- 50 мл води
- свіже листя базиліку
- оливкова олія
- сіль і перець за смаком
- зубочистки для фіксації

Спосіб приготування

Наріжте цукіні вздовж тонкими скибочками (найкраще за допомогою овочечистки або мандоліни). Злегка посоліть скибочки, збризніть оливковою олією та обсмажте на грилі з обох боків до легкого зарум'янення. У невеликій каструлі розтопіть 2 брикети плавленого сиру з водою на слабкому вогні, постійно помішуючи, доки сир повністю не розплавиться. Кожну скибочку цукіні змастіть розтопленим сиром, скрутіть у рулетик, закріпіть зубочисткою та прикрасьте листочком базиліку.

Подавайте одразу — теплими, ароматними й сповненими літнього смаку.



ІДЕЯ ДЛЯ
гриля

🕒 1 год 20 хв

👥 4 порції



Мусака зі смаженим сиром із кмином

Інгредієнти

Овочі

- 2 великі баклажани
- 2–3 ст. л. оливкової олії
- сіль

М'ясний соус

- 400 г яловичого фаршу
- 1 велика цибулина
- 2 зубчики часнику
- 400 г нарізаних томатів (консервованих або свіжих)
- 1 ч. л. копченої паприки
- 1 ч. л. орегано
- сіль, перець

- дрібка кориці

Соус бешамель

- 30 г вершкового масла
- 30 г пшеничного борошна
- 400 мл молока
- сіль, перець

Смажений сир SERTOP із кмином

- 100 г — для соусу бешамель
- 150 г — товстими скибками для верхнього шару

Спосіб приготування

Наріжте баклажани скибочками, посоліть і залиште приблизно на 20 хвилин. Потім промийте, обсушіть, збризніть оливковою олією та запечіть до м'якості й легкого золотистого кольору. На пательні обсмажте дрібно нарізані цибулю та часник. Додайте яловичий фарш і смажте до гарного зарум'янення. Потім додайте нарізані томати та спеції й тушуйте, доки соус не загусне. Наприкінці можна додати дрібку кориці для більш насиченого аромату. У невеликій каструлі розтопіть вершкове масло, додайте борошно й коротко обсмажте. Поступово вливайте молоко, постійно помішуючи, доки не утвориться гладкий густий соус. Готуйте ще приблизно 5–6 хвилин, після чого зніміть з вогню, додайте 100 г дрібно нарізаного смаженого сиру з кмином і перемішайте. На дно жаростійкої форми викладіть шар баклажанів, потім шар м'ясного соусу, а далі ще один шар баклажанів. Зверху залийте соусом бешамель і викладіть товсті скибки смаженого сиру з кмином. Запікайте в духовці, розігрітій до 180°C, приблизно 35 хвилин, доки верх не стане золотистим і злегка хрустким. Після запікання залиште страву приблизно на 15 хвилин перед нарізанням.



Новинка!

Високобілковий
сир



ІДЕЯ ДЛЯ
легкого обіду



Більше кулінарних натхнень

знайдете на нашому сайті

SERTOPNATALERZU.PL



SERTOP.PL

SERDECZNYSER.PL

PROTEINYSERY.PL