SERTOP TYCHY ®

ОСІННІ смаки

РЕКОМЕНДУЄ

Julien Secher

Спробуйте 12 нових рецептів

Зміст

Інжир, фарширований сиром, волоськими горіхами та медом	3
Цибулевий крем-суп	4
Буряковий мільфей із сиром та горіхами	5
Пенне, запечені в сирному соусі	6
Запечені млинці з сиром, печерицями та шинкою	7
Омлет-суфле з сиром і зеленню	8
Крем-суп із картоплі та порею	9
Канелоні з яловичиною та баклажаном	10
Картопляний салат із сирним соусом	11
Боул Будди з яловичиною та авокадо	12
Крем-суп із броколі	13
Запечена картопля з беконом і сирним соусом	14

ІДЕЯ ДЛЯ *швидкого перекусу*

ІДЕЯ ДЛЯ *теплого супу*

ІДЕЯ ДЛЯ *ситного обіду*

ІДЕЯ НА

швидкого перекусу

Фаршированний інжир сиром, волоськими горіхами та медом

Інгредієнти

- 6 свіжих плодів інжиру
- 100 г плавленого сиру Gouda SERTOP
- 50 г волоських горіхів
- 2 столові ложки меду
- свіжий розмарин і чебрець

Приготування

Кожен інжир надріжте зверху хрест-навхрест, намагаючись не прорізати його до кінця. Обережно розкрийте плоди та покладіть усередину шматочки сиру Gouda Ser-top, потім посипте подрібненими волоськими горіхами та полийте медом. Підготовлений інжир викладіть на деко, додайте гілочки розмарину й чебрецю, після чого запікайте приблизно 10 хвилин у духовці, розігрітій до 180°C, доки сир не розплавиться, а інжир злегка не розм'якне. Подавайте теплим як вишукану закуску або доповнення до салату. Солодкий, ніжний і хрусткий водночас — інжир із сиром та горіхами стане справжньою насолодою для гурманів. Смачного!

нові УПАКОВКА

20 хв

6 порції

Крем-суп із цибулі

45 хв | 4 порції

Інгредієнти

- 6–8 цибулин
- 40–50 г вершкового масла
- 1 л води або бульйону
- 1 упаковка плавленого сиру «З шинкою» Sertop
- грінки
- свіжа петрушка
- сіль
- перець

Приготування

Цибулю очистьте та наріжте шматочками. У каструлі розтопіть вершкове масло, додайте цибулю та готуйте на слабкому вогні приблизно 20 хвилин, доки вона не стане м’якою та злегка золотистою. Потім влийте воду або бульйон і варіть ще близько 15 хвилин. Додайте плавлений сир Sertop «З шинкою» та ретельно перемішайте до повного розчинення. Збийте все блендером до однорідної, ніжної кремової консистенції, приправте сіллю та перцем. Наприкінці можна додати невеликий шматочок вершкового масла, щоб суп став ще більш кремовим. Подавайте гарячим із хрусткими грінкамитасвіжоюпетрушкою.Цибуля, яка довго томилася на повільному вогні, та ніжний плавлений сир створюють простий, але надзвичайно ароматний суп зі справжнім домашнім смаком. Смачного!

ІДЕЯ НА *теплого супу*

Переглянути відео

Буряковий мільфей із сиром та горіхами

Інгредієнти

- 1 великий варений буряк
- 150 г плавленого сиру із зеленою цибулею SERTOP
- 60 г волоських горіхів
- 50 мл свіжовичавленого апельсинового соку
- 4 столові ложки оливкової олії
  сіль
- свіжомелений чорний перець
- кілька листочків м’яти
- кілька листочків петрушки
- кілька стебел зеленої цибулі

Приготування

Змішайте апельсиновий сік з оливковою олією, сіллю та свіжомеленим перцем, а потім енергійно збийте вінчиком до утворення злегка кремового соусу вінегрет. Плавлений сир SERTOP із зеленою цибулею ретельно перемішайте лопаткою, щоб отримати гладку та кремову консистенцію. Буряк наріжте рівними скибочками завтовшки приблизно 5 мм. За допомогою кулінарного кільця викладайте по черзі скибочку буряка та тонкий шар сиру, доки не утворяться чотири шари буряка, перекладені трьома шарами сиру. Обережно вирівняйте боки, щоб надати страві акуратної форми. На тарілку налийте апельсиновий вінегрет, викладіть підготовлений мільфей і посипте його волоськими горіхами. Прикрасьте м’ятою, петрушкою та зеленою цибулею, а наприкінці приправте свіжомеленим перцем і збризніть невеликою кількістю оливкової олії. Ця проста страва доводить, що лише з кількох інгредієнтів можна приготувати ефектну закуску. Ніжний кремовий сир, буряк, хрусткі горіхи та свіжий цитрусовий вінегрет створюють гармонійне поєднання смаків і текстур.

ІДЕЯ НА *швидкого перекусу*

20 хв

2 порції

Переглянути відео

Запечені пенне

у сирному соусі

50 хв | 4 порції

Переглянути відео

Інгредієнти

- 300 г макаронів пенне
- 2 брикети по 100 г плавленого сиру Брускета Sertop
- 1 склянка молока
- 1 склянка вершків 30%
- 40 г вершкового масла
- 3 зубчики часнику
- панірувальні сухарі (для посипання)
- сіль
- перець (приблизно 5 обертів млинка)
- мускатний горіх (за смаком)

Приготування

У сотейнику підігрійте молоко, вершки, цілий зубчик часнику та плавлений сир. Приправте сіллю, перцем і дрібкою мускатного горіха, а потім нагрівайте, доки сир повністю не розплавиться, а соус не почне злегка кипіти. У киплячий соус всипте макарони пенне та варіть приблизно 6 хвилин, регулярно помішуючи, щоб вони не прилипли до дна. Розігрійте духовку до 180°C. У жаростійку форму викладайте шарами макарони із соусом, приправляючи кожен шар невеликою кількістю тертого мускатного горіха та подрібненого часнику, а також додаючи маленькі шматочки вершкового масла. Повторюйте, доки не використаєте всі інгредієнти. Посипте страву панірувальними сухарями та запікайте приблизно 35 хвилин, доки верх не вкриється апетитною золотистою скоринкою. Перед подаванням посипте свіжомеленим перцем. Смачного!

ІДЕЯ НА *ситного обіду*

ІДЕЯ НА
ситного обіду

Запечені млинці із сиром, печерицями та шинкою

Інгредієнти

Млинці
- 8–10 домашніх млинців

Сирно-грибний соус
- 250 г печериць
- 170 г смаженого сиру з чорним кмином Sertop
- 200 мл молока
- 1 столова ложка пшеничного борошна
- 1 столова ложка вершкового масла сіль, перець за смаком

Додатково
- 4–6 скибочок шинки
- вершкове масло для змащування форми

Приготування

Печериці наріжте скибочками та обсмажте на вершковому маслі. Додайте нарізану невеликими шматочками шинку, потім всипте борошно та ретельно перемішайте. Поступово вливайте молоко, постійно помішуючи, щоб утворився однорідний соус. Додайте смажений сир і перемішуйте, доки він не розплавиться, а соус не стане кремовим. Приправте сіллю та перцем. На кожен млинець викладіть 2–3 столові ложки сирно-грибного соусу та складіть його прямокутником або конвертиком. Викладіть млинці у змащену жиром жаростійку форму та полийте невеликою кількістю соусу. Запікайте приблизно 10 хвилин за температури 180°C, доки млинці не прогріються та злегка не підрум’яняться. Подавайте гарячими із салатом або свіжими овочами.

40 хв
4 порції

високо
БІЛКОВІ

Омлет

суфле з плавленим сиром і зеленню

Інгредієнти

- 3 яйця
- 2 скибочки плавленого сиру «З копченим сиром» SERTOP
- 2 скибочки плавленого сиру «З білими грибами» SERTOP
- 1 столова ложка вершкового масла
- 1–2 столові ложки подрібненої свіжої зелені, наприклад петрушки або зеленої цибулі
- сіль
- свіжомелений перець

Приготування

Розігрійте духовку до 180°C. Відокремте білки від жовтків, а потім збийте білки з дрібкою солі до стійких піків. Жовтки приправте перцем і злегка перемішайте, після чого обережно з'єднайте їх зі збитими білками, намагаючись зберегти якомога більше повітря в масі. На сковороді, придатній для використання в духовці, розтопіть вершкове масло, влийте яєчну масу та смажте на слабкому вогні приблизно 2–3 хвилини, доки низ омлету злегка не схопиться. Зверху викладіть шматочки обох видів плавленого сиру та посипте подрібненою зеленню. Потім поставте сковороду в розігріту до 180°C духовку приблизно на 5 хвилин. Омлет має піднятися, а сир — апетитно розплавитися. Подавайте одразу після виймання з духовки. Смачного!

Переглянути відео

ІДЕЯ НА *швидкого перекусу*

15 хв

1–2 порції

Крем-суп

із картоплі та цибулі-порею

Переглянути відео

35 хв | 4 порції

Інгредієнти

- 2 стебла цибулі-порею
- 600 г картоплі
- 1 велика цибулина (або 2 маленькі)
- 3 склянки курячого бульйону
- 2 столові ложки вершкового масла
- 1 брикет плавленого сиру Złoty Ementaler Sertop
- сіль і перець за смаком
- чипси з шинки або прошуто
- свіжа зелена цибуля або орегано

Приготування

Картоплю очистьте та наріжте кубиками, цибулю-порей — півкільцями, а ріпчасту цибулю — тонкими скибочками. У великому сотейнику розігрійте вершкове масло, додайте цибулю та обсмажуйте, доки вона не стане м'якою та злегка прозорою. Потім додайте цибулю-порей і картоплю та обсмажуйте все разом протягом 3–5 хвилин. Залийте овочі курячим бульйоном і варіть на слабкому вогні приблизно 20 хвилин, доки вони не стануть м'якими. Збийте все блендером до однорідної кремової консистенції, додайте плавлений сир Złoty Ementaler і ретельно перемішайте, доки він повністю не розплавиться, а суп не набуде ніжної, оксамитової текстури. Приправте сіллю та перцем за смаком. Подавайте гарячим, прикрасивши чипсами з шинки або прошуто та свіжою зеленню. Смачного!

ІДЕЯ НА *теплого супу*

Переглянути відео

Канелоні

з яловичиною та баклажаном

Інгредієнти

- 1 баклажан
- 300 г яловичого фаршу
- 100 г плавленого сиру Gouda SERTOP
- 8 трубочок канелоні
- 200 мл томатного соусу
- 1 зубчик часнику
- оливкова олія
- свіжий базилік
- 30 г вершкового масла
- 30 г борошна
- 300 мл молока
- дрібка кумину
- сіль
- перець

Приготування

Баклажан запечіть у духовці до м’якості, потім розріжте навпіл, вийміть м’якоть і розімніть її до однорідної маси. На оливковій олії обсмажте дрібно нарізаний часник, додайте яловичий фарш і приправте кумином, сіллю та перцем. Обсмажуйте кілька хвилин, доки м’ясо не підрум’яниться, а потім змішайте його з м’якоттю баклажана та невеликою кількістю томатного соусу. Приготовленою начинкою наповніть трубочки канелоні. У сотейнику розтопіть вершкове масло, додайте борошно та приготуйте світлу борошняну основу для соусу, після чого поступово вливайте молоко, постійно помішуючи. Коли соус загусне, додайте плавлений сир Gouda SERTOP і перемішуйте до отримання однорідного кремового соусу. Нафаршировані канелоні викладіть у форму для запікання, полийте томатним соусом і ніжним сирним соусом Gouda. Запікайте в духовці, розігрітій до 180°C, приблизно 25 хвилин. Перед подаванням прикрасьте свіжими листочками базиліку. Ніжна начинка, кремовий соус і запечені макарони створюють ситну страву, яка чудово підійде для сімейного обіду або вечері. Смачного!

50 хв

4 порції

ІДЕЯ НА *ситного обіду*

Картопляний салат

із сирним соусом

Інгредієнти

- 700 г картоплі
- 150 г високобілкового плавленого сиру SERTOP
- 120 г шинки
- 3–4 мариновані огірки
- 2 помідори
- 80 мл вершків
- 2–3 столові ложки маринаду від огірків
- сіль
- свіжомелений перець
- за бажанням: свіжа зелена цибуля або петрушка

Приготування

Картоплю ретельно вимийте та відваріть у підсоленій воді, стежачи за тим, щоб вона залишалася злегка пружною. Злийте воду, дайте картоплі охолонути, а потім наріжте шматочками. Огірки наріжте кружальцями, шинку — кубиками, а помідори — шматочками. Усі інгредієнти перекладіть у велику миску та додайте підготовлену картоплю. Високобілковий плавлений сир SERTOP змішайте з вершками та розсолом від огірків до отримання однорідного кремового соусу. Приправте свіжомеленим перцем і, за потреби, невеликою кількістю солі. Полийте салат приготовленим соусом і обережно перемішайте, щоб він рівномірно покрив усі інгредієнти. Наприкінці можна додати подрібнену зелену цибулю або петрушку. Подавайте салат одразу або після нетривалого охолодження.

ІДЕЯ НА *швидкого перекусу*

Переглянути відео

30 хв | 4 порції

40 хв | 4 порції

Переглянути відео

Боул Будди

з яловичиною та авокадо

Інгредієнти

Яловичина
- 500 г ніжної яловичини
- 2 столові ложки оливкової олії
- 1 чайна ложка кунжутної олії
- 2 зубчики часнику
- 15 г свіжого імбиру
- кілька гілочок свіжого чебрецю
- 1 столова ложка кунжуту
- сіль і перець

Для боулу Будди
- 2 авокадо
- 2 помідори
- 1 огірок
- 1 велика жменя паростків

Кремовий соус
- 170 г смаженого сиру SERTOP
- «З чорним кмином»
- 150 г натурального скиру
- 1 столова ложка оливкової олії
- кілька крапель кунжутної олії
- перець

Приготування

Яловичину змішайте з оливковою олією, кунжутною олією, дрібно нарізаним часником, тертим імбиром і чебрецем. Приправте сіллю та перцем, після чого залиште маринуватися приблизно на 20 хвилин. Тим часом підготуйте овочі — помідори та огірок наріжте шматочками, а авокадо очистьте від шкірки, видаліть кісточку та наріжте тонкими скибочками. Добрерозігрійтесковородуташвидкообсмажтезамариновану яловичину. М'ясо має добре підрум'янитися зовні, але залишитися соковитим усередині. Наприкінці смаження додайте кунжут. Зніміть яловичину зі сковороди, залиште на кілька хвилин, а потім наріжте тонкими скибочками. Приготуйте соус, змішавши скир зі смаженим сиром «З чорним кмином». Додайте оливкову олію та кілька крапель кунжутної олії, приправте перцем і ретельно перемішайте до отримання однорідної кремової консистенції.

У миски викладіть огірок, помідори та авокадо, додайте теплу яловичину й паростки, а безпосередньо перед подаванням полийте все ніжним кремовим соусом SERTOP.

ІДЕЯ НА *ситного обіду*

Крем-суп із броколі

Переглянути відео

25 хв | 4 порції

Інгредієнти

- 1 броколі
- 1 картоплина
- 1 цибулина
- 700 мл овочевого бульйону
- 150 г плавленого сиру Ementaler SERTOP
- перець
- зелена цибуля
- 1 столова ложка оливкової олії або вершкового масла

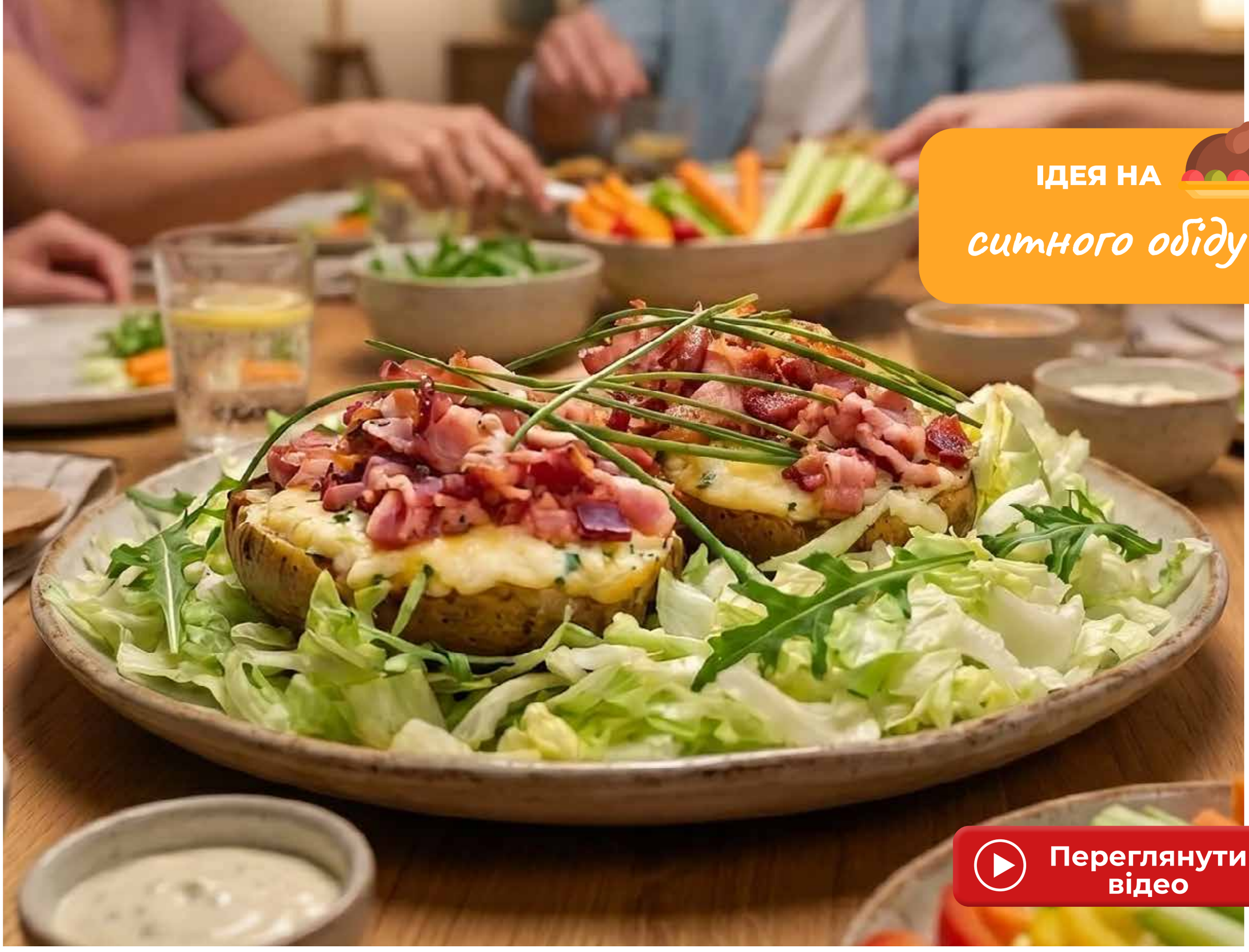
Приготування

Цибулю дрібно наріжте, картоплю очистьте та наріжте кубиками, а броколі розділіть на суцвіття. У каструлі розігрійте невелику кількість жиру та обсмажте цибулю до прозорості. Додайте картоплю та броколі, влийте бульйон і варіть приблизно 15 хвилин, доки овочі не стануть м'якими. Потім збийте все блендером до однорідної кремової консистенції, додайте плавлений сир Ementaler і ретельно перемішайте, доки сир повністю не розплавиться, а суп не набуде ніжної, однорідної кремової текстури.

Подавайте гарячим, посипавши свіжою подрібненою зеленою цибулею. За бажанням можна додати хрусткі грінки з хліба або булочки.

Ніжний крем-суп із броколі з додаванням сиру — це простий спосіб приготувати ситну страву, яка чудово смакуватиме будь-якої пори року. Смачного!

ІДЕЯ НА *теплого супу*



ІДЕЯ НА
ситного обіду

Переглянути відео

Запечена картопля
з беконом і сирним соусом

Інгредієнти

- 4 великі картоплини
- 150 г плавленого сиру Tylżycki SERTOP
- 100 г хрусткого бекону
- зелена цибуля
- 200 мл вершків

Приготування

Картоплю ретельно вимийте та запікайте в духовці, розігрітій до 200°C, приблизно 35–45 хвилин, доки вона не стане м'якою. Тимчасом обсмажте бекон до хрусткої скоринки, наріжте його невеликими шматочками, а зелену цибулю дрібно наріжте. У сотейнику підігрійте вершки, додайте плавлений сир Tylżycki SERTOP і перемішуйте, доки сир повністю не розплавиться та не утвориться однорідний кремовий соус. Запечену картоплю розріжте навпіл й обережно розімніть її м'якоть виделкою. Полийте гарячим сирним соусом, додайте хрусткий бекон і посипте подрібненою зеленою цибулею. Подавайте одразу після приготування. М'яка картопля, хрусткий бекон і ніжний кремовий сирний соус створюють просте, але надзвичайно ситне та смачне поєднання. Смачного!

високо
БІЛКОВІ

50 хв
4 порції

SERTOP TYCHY

Більше кулінарних натхнень

знайдете на нашому сайті

SERTOPNATALERZU.PL

SERTOP.PL

PROTEINYSERY.PL