SERTOP TYCHY ®

Jesienne smaki

POLECA
Julien Secher

Wypróbuj

12 nowych przepisów

Spis treści

Figi faszerowane serem, orzechami włoskimi i miodem 3

Krem z cebuli 4

Buraczane mille-feuille z serem i orzechami 5

Penne zapiekane w sosie serowym 6

Zapiekane naleśniki z serem, pieczarkami i szynką 7

Omlet sufletowy z serkiem i ziołami 8

Krem z ziemniaków i pora 9

Cannelloni z wołowiną i bakłażanem 10

Sałatka ziemniaczana z sosem serowym 11

Buddha bowl z wołowiną i awokado 12

Kremowa zupa brokułowa 13

Pieczone ziemniaki z boczkiem i sosem serowym 14

POMYSŁ NA

Szybką przekąskę

POMYSŁ NA

Ciepłą zupę

POMYSŁ NA

Sycący obiad

POMYSŁ NA

Szybką przekąskę

Figi faszerowane serem, orzechami włoskimi i miodem

Składniki

- 6 świeżych fig
- 100 g sera topionego Gouda SERTOP
- 50 g orzechów włoskich
- 2 łyżki miodu
- świeży rozmaryn i tymianek

Przygotowanie

Każdą figę natnij od góry na krzyż, uważając, aby nie przeciąć jej do końca. Delikatnie rozchyl owoce i włóż do środka kawałeczki sera Gouda SERTOP, a następnie posyp posiekanymi orzechami i skrop miodem. Przygotowane figi ułóż na blasze do pieczenia, dodaj gałązki rozmarynu i tymianku, a następnie piecz przez około 10 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C, aż ser się roztopi, a figi lekko zmiękną.

Podawaj na ciepło jako elegancką przystawkę lub dodatek do sałaty. Słodkie, kremowe i chrupiące w jednym – figi z serem i orzechami to prawdziwa gratka dla smakoszy. Smacznego!

nowe
OPAKOWANIE

20 min
6 porcji

Krem

z cebuli

Składniki

- 6–8 cebul
- 40–50 g masła
- 1 l wody lub bulionu
- 1 opakowanie sera topionego Z szynką SERTOP
- grzanki
- świeża pietruszka
- sól
- pieprz

Przygotowanie

Cebulę obierz i pokrój na kawałki. W garnku rozpuść masło, dodaj cebulę i gotuj na małym ogniu przez około 20 minut, aż zmięknie i lekko się zezłoci. Następnie wlej wodę lub bulion i gotuj jeszcze przez około 15 minut. Dodaj ser topiony SERTOP Z szynką i dokładnie wymieszaj, aż całkowicie się rozpuści. Całość zblenduj na gładki, aksamitny krem, dopraw solą i pieprzem, a na koniec możesz dodać niewielką kostkę masła, aby zupa zyskała jeszcze bardziej kremową konsystencję. Podawaj na gorąco z chrupiącymi grzankami i świeżą pietruszką. Długo gotowana cebula i kremowy ser tworzą prostą, ale bardzo aromatyczną zupę o wyraźnie domowym charakterze. Smacznego!

POMYSŁ NA

Ciepła zupa

Buraczane mille-feuille z serem i orzechami

Składniki

- 1 duży ugotowany burak
- 150 g sera topionego ze szczypiorkiem SERTOP
- 60 g orzechów włoskich
- 50 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- sól
- świeżo mielony czarny pieprz
- kilka listków mięty
- kilka listków natki pietruszki
- kilka gałązek szczypiorku

Przygotowanie

Wymieszaj sok z pomarańczy z oliwą z oliwek, solą i świeżo mielonym pieprzem, a następnie energicznie ubij trzepaczką, aż powstanie lekko kremowy winegret. Ser topiony SERTOP ze szczypiorkiem dokładnie wymieszaj szpatułką, aby uzyskał gładką i kremową konsystencję. Buraka pokrój w równe plastry o grubości około 5 mm. Przy pomocy obręczy do wykrawania układaj naprzemiennie plaster buraka i cienką warstwę sera, aż powstaną cztery warstwy buraka przełożone trzema warstwami sera. Delikatnie wyrównaj boki, aby zachować estetyczny kształt. Na talerzu rozlej pomarańczowy winegret, ustaw przygotowane mille-feuille i posyp je orzechami włoskimi. Udekoruj miętą, natką pietruszki oraz szczypiorkiem, a na koniec dopraw świeżo mielonym pieprzem i skrop odrobiną oliwy. To proste danie udowadnia, że z kilku składników można przygotować efektowną przystawkę. Kremowy ser, buraki, chrupiące orzechy i świeży, cytrusowy winegret tworzą harmonijne połączenie smaków i tekstur. Smacznego!

POMYSŁ NA

Szybką przekąskę

Penne zapiekane

w sosie serowym

50 min | **4 porcje**

ZOBACZ ROLKĘ

Składniki

- 300 g makaronu penne
- 2 kostki 100 g sera topionego Bruschetta SERTOP
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka śmietany 30%
- 40 g masła
- 3 ząbki czosnku
- bułka tarta (do posypania)
- sól
- pieprz (ok. 5 obrotów młynka)
- gałka muszkatołowa (do smaku)

Przygotowanie

W rondlu podgrzej mleko, śmietanę, cały ząbek czosnku oraz ser topiony. Dopraw solą, pieprzem i szczyptą gałki muszkatołowej, a następnie podgrzewaj, aż ser całkowicie się rozpuści, a sos zacznie lekko wrzeć. Do gotującego się sosu wsyp makaron penne i gotuj przez około 6 minut, regularnie mieszając, aby nie przywarł do dna. Rozgrzej piekarnik do 180°C. W naczyniu żaroodpornym układaj warstwami makaron z sosem, każdą warstwę doprawiając odrobiną startej gałki muszkatołowej i posiekanego czosnku oraz dodając niewielkie kawałki masła. Powtarzaj do wykorzystania wszystkich składników. Całość posyp bułką tartą i piecz przez około 35 minut, aż wierzch apetycznie się zarumieni. Przed podaniem oprósz świeżo mielonym pieprzem.

POMYSŁ NA Sycący obiad

POMYSŁ NA

Sycący obiad

Zapiekane naleśniki z serem, pieczarkami i szynką

Składniki

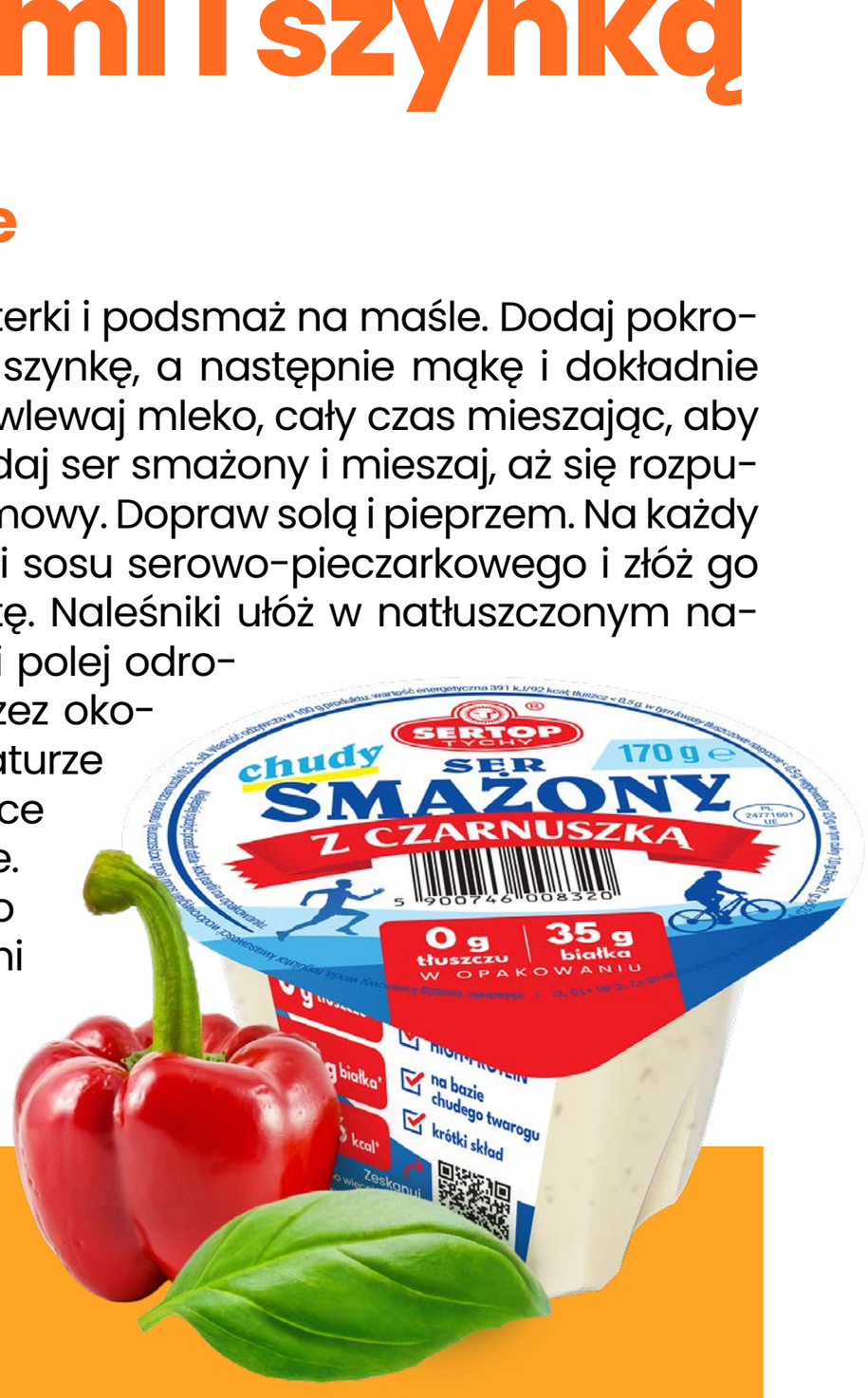
Naleśniki
- 8–10 domowych naleśników

Sos serowo-pieczarkowy
- 250 g pieczarek
- 170 g sera smażonego Z czarnuszką SERTOP
- 200 ml mleka
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżka masła
- sól, pieprz do smaku

Dodatkowo
- 4–6 plastrów szynki
- masło do natłuszczenia naczynia

Przygotowanie

Pieczarki pokrój w plasterki i podsmaż na maśle. Dodaj pokrojoną na małe kawałki szynkę, a następnie mąkę i dokładnie wymieszaj. Stopniowo wlewaj mleko, cały czas mieszając, aby powstał gładki sos. Dodaj ser smażony i mieszaj, aż się rozpuści, a sos stanie się kremowy. Dopraw solą i pieprzem. Na każdy naleśnik nałóż 2–3 łyżki sosu serowo-pieczarkowego i złóż go w prostokąt lub kopertę. Naleśniki ułóż w natłuszczonym naczyniu żaroodpornym i polej odrobiną sosu. Zapiekaj przez około 10 minut w temperaturze 180°C, aż będą gorące i lekko zarumienione. Podawaj na gorąco z sałatą lub świeżymi warzywami.



40 min

4 porcje

wysoko BIAŁKOWE

Omlet

sufletowy z serkiem i ziołami

Składniki

- 3 jajka
- 2 plasterki serka topionego Z serem wędzonym SERTOP
- 2 plasterki serka topionego Z borowikami SERTOP
- 1 łyżka masła
- 1–2 łyżki posiekanych świeżych ziół, np. natki
- pietruszki lub szczypiorku
- sól
- świeżo mielony pieprz

Przygotowanie

Rozgrzej piekarnik do 180°C. Oddziel białka od żółtek, a następnie białka ubij ze szczyptą soli na sztywną pianę. Żółtka dopraw pieprzem i lekko wymieszaj, po czym delikatnie połącz je z ubitymi białkami, starając się zachować jak najwięcej powietrza w masie. Na patelni nadającej się do użycia w piekarniku rozpuść masło, wlej masę jajeczną i smaż na małym ogniu przez około 2–3 minuty, aż spód lekko się zetnie. Na wierzchu ułóż kawałki obu rodzajów serka topionego i posyp całość posiekanymi ziołami. Następnie wstaw patelnię do piekarnika nagrzanego do 180°C na około 5 minut. Omlet powinien wyrosnąć, a serek apetycznie się roztopić. Podawaj od razu po wyjęciu z piekarnika. Smacznego!

ZOBACZ ROLKĘ

POMYSŁ NA *Szybką przekąskę*

15 min

1–2 porcje

Krem

z ziemniaków i pora

ZOBACZ ROLKĘ

35 min | 4 porcje

Składniki

- 2 pory
- 600 g ziemniaków
- 1 duża cebula (lub 2 małe)
- 3 szklanki bulionu drobiowego
- 2 łyżki masła
- 1 kostka sera topionego Złoty Ementaler SERTOP
- sól i pieprz do smaku
- chipsy z szynki lub prosciutto
- świeży szczypiorek lub oregano

Przygotowanie

Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę, pory w półplasterki, a cebulę w piórka. W dużym rondlu rozgrzej masło, dodaj cebulę i smaż, aż zmięknie i lekko się zeszkli. Następnie dodaj pory oraz ziemniaki i smaż wszystko razem przez 3–5 minut. Warzywa zalej bulionem drobiowym i gotuj na małym ogniu przez około 20 minut, aż będą miękkie. Całość zblenduj na gładki krem, dodaj ser Złoty Ementaler i dokładnie wymieszaj, aż całkowicie się rozpuści, a zupa nabierze aksamitnej konsystencji. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Podawaj na gorąco, udekorowaną chipsami z szynki lub prosciutto oraz świeżymi ziołami. Smacznego!

POMYSŁ NA *Ciepła zupa*

ZOBACZ ROLKĘ

Cannelloni z wołowiną i bakłażanem

Składniki

- 1 bakłażan
- 300 g mielonej wołowiny
- 100 g sera topionego Gouda SERTOP
- 8 rurek cannelloni
- 200 ml sosu pomidorowego
- 1 ząbek czosnku
- oliwa z oliwek
- świeża bazylia
- 30 g masła
- 30 g mąki
- 300 ml mleka
- szczypta kuminu
- sól
- pieprz

Przygotowanie

Bakłażana upiecz w piekarniku do miękkości, następnie przekrój na pół, wyjmij miąższ i rozgnieć go na gładką masę. Na oliwie podsmaż drobno posiekany czosnek, dodaj mieloną wołowinę i dopraw kuminem, solą oraz pieprzem. Smaż przez kilka minut, aż mięso się zarumieni, a następnie połącz je z miąższem bakłażana i niewielką ilością sosu pomidorowego. Tak przygotowanym farszem napełnij rurki cannelloni. W rondelku rozpuść masło, dodaj mąkę i przygotuj jasną zasmażkę, po czym stopniowo wlewaj mleko, cały czas mieszając. Gdy sos zgęstnieje, dodaj ser topiony Gouda SERTOP i mieszaj do uzyskania gładkiego, kremowego sosu.

Nadziane cannelloni ułóż w naczyniu do zapiekania, polej sosem pomidorowym oraz kremem Gouda i piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 25 minut. Przed podaniem udekoruj świeżymi listkami bazylii. Delikatny farsz, kremowy sos i zapieczony makaron tworzą sycące danie, które świetnie sprawdzi się na rodzinny obiad lub kolację. Smacznego!

50 min

4 porcje

POMYSŁ NA *Sycący obiad*

Sałatka ziemniaczana

z sosem serowym

Składniki

- 700 g ziemniaków
- 150 g wysokobiałkowego serka topionego SERTOP
- 120 g szynki
- 3–4 ogórki konserwowe
- 2 pomidory
- 80 ml śmietanki
- 2–3 łyżki zalewy z ogórków konserwowych
- sól
- świeżo mielony pieprz
- opcjonalnie: świeży szczypiorek lub natka pietruszki

Przygotowanie

Ziemniaki dokładnie umyj i ugotuj w osolonej wodzie, uważając, aby pozostały lekko jędrne. Odcedź je, pozostaw do ostygnięcia, a następnie pokrój na kawałki. Ogórki pokrój w plasterki, szynkę w kostkę, a pomidory na kawałki. Wszystkie składniki przełóż do dużej miski i dodaj przygotowane ziemniaki. Wysokobiałkowy serek topiony SERTOP wymieszaj ze śmietanką i zalewą z ogórków, aż powstanie jednolity, kremowy sos. Dopraw świeżo mielonym pieprzem i w razie potrzeby odrobiną soli. Przygotowanym sosem polej sałatkę i delikatnie wymieszaj, aby równomiernie pokrył wszystkie składniki. Na koniec możesz dodać posiekany szczypiorek lub natkę pietruszki. Sałatkę podawaj od razu lub po krótkim schłodzeniu.

POMYSŁ NA

Szybką przekąskę

ZOBACZ ROLKĘ

30 min | 4 porcje

40 min | 4 porcje

ZOBACZ ROLKĘ

Buddha bowl z wołowiną i awokado

Składniki

Wołowina
- 500 g delikatnej wołowiny
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka oleju sezamowego
- 2 ząbki czosnku
- 15 g świeżego imbiru
- kilka gałązek świeżego tymianku
- 1 łyżka sezamu
- sól i pieprz

Do Buddha bowl
- 2 awokado
- 2 pomidory
- 1 ogórek
- 1 duża garść kiełków

Kremowy sos
- 170 g sera smażonego SERTOP Z czarnuszką
- 150 g naturalnego skyru
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- kilka kropli oleju sezamowego

Przygotowanie

Wołowinę wymieszaj z oliwą, olejem sezamowym, drobno posiekanym czosnkiem, startym imbirem i tymiankiem. Dopraw solą i pieprzem, a następnie odstaw na około 20 minut. W tym czasie przygotuj warzywa – pomidory i ogórka pokrój na kawałki, a awokado obierz, usuń pestkę i pokrój w cienkie plasterki. Mocno rozgrzej patelnię i krótko obsmaż zamarynowaną wołowinę. Mięso powinno dobrze się zrumienić, ale pozostać soczyste w środku. Pod koniec smażenia dodaj sezam. Zdejmij wołowinę z patelni, pozostaw na kilka minut, a następnie pokrój w cienkie plastry. Przygotuj sos, mieszając skyr z serem smażonym Z czarnuszką. Dodaj oliwę oraz kilka kropli oleju sezamowego, dopraw pieprzem i dokładnie wymieszaj do uzyskania gładkiej, kremowej konsystencji. W miskach ułóż ogórka, pomidory i awokado, dodaj ciepłą wołowinę oraz kiełki, a tuż przed podaniem polej całość kremowym sosem SERTOP.

POMYSŁ NA *Sycący obiad*

Kremowa

zupa brokułowa

Składniki

- 1 brokuł
- 1 ziemniak
- 1 cebula
- 700 ml bulionu warzywnego
- 150 g sera topionego Ementaler SERTOP
- pieprz
- szczypiorek
- 1 łyżka oliwy lub masła

Przygotowanie

Cebulę drobno posiekaj, ziemniaka obierz i pokrój w kostkę, a brokuł podziel na różyczki. W garnku rozgrzej niewielką ilość tłuszczu i podsmaż cebulę, aż się zeszkli. Dodaj ziemniaka i brokuł, wlej bulion i gotuj przez około 15 minut, aż warzywa będą miękkie. Następnie całość zblenduj na gładki krem, dodaj ser topiony Ementaler i dokładnie wymieszaj, aż ser całkowicie się rozpuści, a zupa uzyska jednolitą, kremową konsystencję. Podawaj na gorąco, posypaną świeżo posiekanym szczypiorkiem. Opcjonalnie możesz dodać chrupiące grzanki z chleba lub bułki. Delikatny brokułowy krem z dodatkiem sera to prosty sposób na sycącą zupę, która sprawdzi się o każdej porze roku. Smacznego!

ZOBACZ ROLKĘ

POMYSŁ NA *Ciepła zupa*

25 min | 4 porcje

POMYSŁ NA
Sycący obiad

ZOBACZ ROLKĘ

Pieczone ziemniaki z boczkiem i sosem serowym

Składniki

- 4 duże ziemniaki
- 150 g sera topionego Tylżycki SERTOP
- 100 g chrupiącego boczku
- szczypiorek
- 200 ml śmietanki

Przygotowanie

Ziemniaki dokładnie umyj i piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez około 35–45 minut, aż będą miękkie. W międzyczasie boczek usmaż na chrupko, pokrój na mniejsze kawałki, a szczypiorek drobno posiekaj. W rondelku podgrzej śmietankę, dodaj ser topiony Tylżycki SERTOP i mieszaj, aż ser całkowicie się rozpuści i powstanie gładki, kremowy sos. Upieczone ziemniaki przekrój na pół i delikatnie rozgnieć ich środek widelcem. Polej gorącym sosem serowym, dodaj chrupiący boczek i posyp posiekanym szczypiorkiem.

Podawaj od razu po przygotowaniu. Miękkie ziemniaki, chrupiący boczek i kremowy sos serowy tworzą prostą, ale wyjątkowo satysfakcjonującą kompozycję. Smacznego.

nowe
OPAKOWANIE

50 min
4 porcje

SERTOP TYCHY

Więcej inspiracji kulinarnych

znajdziesz na naszej stronie

SERTOPNATALERZU.PL

SERTOP.PL

PROTEINYSERY.PL