



COOK
with
PHILADELPHIA 2

GOTUJ z PHILADELPHIA 2

Część pierwsza



PHILADELPHIA



TABLE OF CONTENTS

5 Short story of the Philadelphia Cream Cheese

Soups

11 Creamy corn soup with Philadelphia Original Cream Cheese

13 Leek and potato soup with Philadelphia with Chives cream cheese

Main dishes

20 Corn pancakes with salmon and Philadelphia Original cream cheese

22 Sirloin steaks with green pepper and whisky sauce

26 Baby potatoes with mojo verde sauce and Philadelphia with Chives cream cheese

28 Meatballs in horseradish and Philadelphia cream cheese sauce

32 Eggplant rolls with nut spread

34 Pasta with chorizo and vegetables in a creamy sauce

38 Pear and bacon tart with Philadelphia with Chives cream cheese

40 Meatballs in lemon sauce

44 Chicken breast in sun-dried tomatoes and Philadelphia Light cream cheese sauce

48 Zander in spinach sauce

50 Spinach and walnut dumplings

54 Chicken breasts in dried apricot sauce

56 Steak tortillas with Philadelphia with Chives cream cheese

Salads & snacks

64 Smoked trout spread

66 Mixed salad in nut sauce

68 Battered vegetables with mustard and honey sauce

71 Broad bean dip

Desserts & cocktails

77 Tapioca dessert with Philadelphia Original cream cheese

80 Refreshing mango cocktail with Philadelphia Light cream cheese

81 Green Philadelphia Light cocktail

84 Mini meringue cakes with fruit and Philadelphia Original cream cheese

87 Strawberry and watermelon cocktail with Philadelphia Original cream cheese



Number of portions



Total time required



Difficulty level

SPIS TREŚCI

5 Krótka historia serka Philadelphia

Zupy

- 11 Kremowa zupa kukurydziana z serem Philadelphia Original
- 13 Zupa porowo-ziemniaczana z dodatkiem serka Philadelphia ze szczypiorkiem

Dania główne

- 20 Placki z kukurydzą, łososiem i serem Philadelphia Original
- 22 Steki z polędwicy wołowej z sosem z zielonego pieprzu i whisky
- 26 Młode ziemniaki z sosem mojo verde i serem Philadelphia ze szczypiorkiem
- 28 Pulpety w sosie chrzanowym
- 32 Roladki z bakłażana z pastą orzechową
- 36 Makaron z chorizo i warzywami w kremowym sosie
- 38 Tarta z gruszką, boczkiem i serem Philadelphia ze szczypiorkiem
- 40 Klopsiki w sosie cytrynowym
- 44 Pierś kurczaka w sosie z suszonymi pomidorami i serem Philadelphia Light

- 48 Sandacz w sosie szpinakowym
- 50 Pierogi ze szpinakiem i orzechami włoskimi
- 54 Piersi z kurczaka w sosie z suszonych moreli
- 56 Tortilla ze stekiem i serem Philadelphia ze szczypiorkiem

Sałatki i przekąski

- 64 Pasta z wędzonego pstrąga
- 66 Sałatka w sosie orzechowym
- 68 Warzywa w cieście z sosem musztardowo-miodowym
- 71 Pasta z bobu

Desery i koktajle

- 77 Deser z tapioki i serka Philadelphia Original
- 80 Orzeźwiający koktajl z mango i serem Philadelphia Light
- 81 Zielony koktajl z serem Philadelphia Light
- 84 Minitorciki bezowe z owocami i serem Philadelphia Original
- 87 Koktajl truskawkowo-arbuzy z serem Philadelphia Original



Liczba porcji



Czas przygotowania



Poziom trudności

Short history of the Philadelphia Cream Cheese

Now nearly 140 years old, the delicious cream cheese brand PHILADELPHIA was not invented in the city of Philadelphia, Pennsylvania in the United States, as its name would seem to indicate, but in Chester, in New York State. The local farmers around Chester had always mixed their home-made cottage cheese with sour cream for their own use long before the cheese-maker William A. Lawrence began producing his cream cheese in 1872 with a view to mass sales. The man responsible for introducing today's well-known PHILADELPHIA Cream Cheese brand name, however, was Alvah L. Reynolds, the owner of a local cheese distribution company that sold dairyman Lawrence's cream cheese to an ever increasing number of stores across New York State. In 1880, Reynolds branded Lawrence's cream cheese PHILADELPHIA as a marketing ploy because the city of Philadelphia and the region around it was renowned in the United States for high quality food products.

Since 1880, delicious PHILADELPHIA cream cheese has gradually become more and more popular with consumers. In the United States it is now a regular part of breakfast for 60% of households – it tastes especially good spread on a fresh bagel – and it is also used in cooking. Virtually all Americans recognize the characteristic shape and silver color of PHILADELPHIA cream cheese packaging.

PHILADELPHIA cream cheese brand is now extremely popular in Great Britain and continental Europe as well. In Spain the word "philadelphia" is synonymous with "cream cheese"! PHILADELPHIA cream cheese is becoming more and more known and used in Poland these days, as a delicious component for breakfast, a sandwich substitute for butter, and one of the ingredients for various types of dishes, such as sushi meals which have become a favorite with Polish consumers recently. One of the fanciest dishes made with PHILADELPHIA cream cheese is a famously delectable cheesecake with a very characteristic, slightly salty aftertaste.

We are delighted to present you with this album book of original recipes prepared by Magdalena Gugą-Woźniak, a professional dietician and a creator of delicious dishes. It is a collection of culinary ideas for every occasion – simple, for everyday preparation, as well as more exquisite dishes that will decorate the table during elegant dinners. All are a real delight to the palate.

Enjoy your meal!

Krótką historia serka Philadelphia

Licząca sobie już prawie 140 lat marka pysznych kremowych serków PHILADELPHIA nie powstała w mieście Philadelphia w Stanach Zjednoczonych, jak wskazywałaby na to jej nazwa, ale w miejscowości Chester na północy stanu Nowy Jork. Białe sery z dodatkiem śmietany okoliczni farmerzy produkowali na własne potrzeby od zawsze. Pierwszym, który w 1872 roku zaczął produkcję kremowego sera z myślą o masowej sprzedaży, był miejscowy serowar William A. Lawrence, zaś twórcą tak dobrze dziś znanej nazwy był w 1880 roku Alvah L. Reynolds, właściciel miejscowej firmy dystrybucji serów, która sprzedawała kremowy serek mleczarza Lawrence'a w coraz większej liczbie sklepów stanu Nowy Jork. Nazwa nie była przypadkowa – miasto Philadelphia w stanie Pensylwania było pod koniec XIX wieku znane w USA z wielu produktów spożywczych bardzo wysokiej jakości.

Stopniowo, przez dekady, kremowy pyszny serek PHILADELPHIA zdobywał coraz to nowych konsumentów. Obecnie w Stanach Zjednoczonych jest regularnie kupowany jako dodatek do śniadania – smakuje zwłaszcza w kombinacji ze świeżym bajgłem – oraz półprodukt do gotowania przez 60% gospodarstw domowych. Praktycznie wszyscy Amerykanie rozpoznają obecny charakterystyczny kształt oraz srebrny kolor opakowania kremowego serka.

PHILADELPHIA jest także ogromnie popularna w Wielkiej Brytanii i Europie kontynentalnej, zwłaszcza Hiszpanii, gdzie termin „filadelfia” jest synonimem słów „kremowy serek”. W Polsce serek PHILADELPHIA jest także coraz bardziej popularny. Jako pyszny dodatek do śniadania, substytut masła do smarowania kanapek, a także jeden ze składników do różnego rodzaju dań, w tym modnego ostatnio sushi. Jednym z najstawniejszych dań z użyciem serka PHILADELPHIA jest wspaniały sernik o bardzo charakterystycznym, lekko słonym posmaku.

Oddajemy w Państwa ręce książkę z wyborem przepisów przygotowanych przez Magdalenę Gugą-Woźniak, profesjonalną dietetyczkę i autorkę wybornych potraw. Jest to zestaw pomysłów kulinarnych na każdą okazję – prostych, do codziennego przygotowania, a także bardziej wykwintnych dań, które będą ozdobą stołu w trakcie eleganckich kolacji. Jedne i drugie są rozkoszą dla podniebienia.

Smacznego!



Soups

.....

Zupy



Creamy corn soup

with Philadelphia Original Cream Cheese

Kremowa zupa kukurydziana z serkiem Philadelphia Original



280 g canned corn
 200 g potatoes, diced
 70 g **Philadelphia Original** cream cheese
 750 ml chicken or vegetable stock
 1 small onion, diced
 1 clove of garlic, finely chopped
 1 hot pepper, about 2-3 cm long
 olive oil for frying
 lime and fresh cilantro (optional)

Sauté the diced onion in a saucepan in 2 tablespoons of olive oil. When the onion becomes glazed, add the finely chopped garlic and the hot pepper. Continue sautéing the ingredients and add the diced potatoes. Pour stock over the potatoes and cook for 10 minutes, using the medium setting of the stove. Add the drained canned corn and cook for another 10 minutes.

Add the **Philadelphia Original cream cheese** and stir until it is completely melted. Blend the ingredients and rub them through a sieve to obtain a creamy texture.

This soup may be served with fresh cilantro, hot chili peppers, nachos and choux pastry balls.

280 g kukurydzy z puszki
 200 g ziemniaków
 70 g serka **Philadelphia Original**
 750 ml bulionu drobiowego lub warzywnego
 1 mała cebula
 1 ząbek czosnku
 1 ostra papryka (2-3 cm)
 oliwa do smażenia
 opcjonalnie – limonka i świeża kolendra

Pokrojoną w kostkę cebulę podsmażamy w garnku na 2 łyżkach oliwy, a kiedy się zeszkli, dodajemy drobno posiekane czosnek i ostrą papryczkę. Smażymy jeszcze chwilę i wrzucamy pokrojone w kostkę ziemniaki. Całość zalewamy bulionem i gotujemy przez 10 minut na średnim ogniu. Wsypujemy odcedzoną kukurydzę i gotujemy kolejne 10 minut.

Dodajemy serek **Philadelphia Original** i mieszamy, aż się rozpuści. Całość miksujemy, a następnie przecieramy przez sito, aby uzyskać kremową konsystencję.

Tak przygotowaną zupę można podać ze świeżą kolendrą i ostrą papryczką, naczosami lub groszkami ptysiowymi.



Leek and potato soup

with Philadelphia with Chives cream cheese



Zupa porowo-ziemniaczana z dodatkiem serka Philadelphia ze szczypiorkiem



40min ☆☆

3-4 leeks (depending on their size)
 5 potatoes (approx. 450 g), cut into cubes
 80 g **Philadelphia with Chives** cream cheese
 1 l vegetable or meat-based stock
 2 tbsp. butter
 1/8 tsp. grated nutmeg
 1 tsp. sweet paprika
 1/2 tsp. hot pepper
 chives to sprinkle on top
 salt and pepper to taste
 optionally – cow or vegetable milk

Wash the white and slightly green part of the leeks, cut them in half, lengthwise, then into pieces approx. 3 cm long. Peel potatoes and cut them into cubes.

Melt the butter and use it to sauté the sliced leeks, potatoes and spices until the leeks become glazed, about 10 minutes. Transfer them into a preheated pot, add the stock, cover the pot with a lid, and cook for about 20 minutes, until the potatoes become soft.

Remove the pot from the stove, add the **Philadelphia with Chives** cream cheese, and stir the soup to achieve a smooth creamy texture. If the soup is too thick, dilute it with milk.

Season with salt and pepper to taste and serve sprinkled with chopped chives.

3-4 pory (w zależności od wielkości)
 5 ziemniaków (ok. 450 g)
 80 g serka **Philadelphia ze szczypiorkiem**
 1 l bulionu warzywnego lub mięsnego
 2 łyżki masła
 1/8 łyżeczki tartej gałki muskatołowej
 1 łyżeczka słodkiej papryki
 1/2 łyżeczki ostrej papryki
 szczypiorek do posypania
 sól i pieprz do smaku
 opcjonalnie – mleko krowie lub roślinne

Białą i lekko zieloną część porów myjemy, kroimy wzdłuż na pół, a potem na kawałki około trzycentymetrowe. Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę.

Na rozgrzanym maśle smażyjemy pokrojone pory i ziemniaki wraz z przyprawami przez około 10 minut – do zeszklenia porów. Przekładamy do rozgrzanego garnka, dodajemy bulion i pod przykryciem gotujemy około 20 minut, aż ziemniaki będą miękkie.

Zdejmujemy garnek z kuchenki, dodajemy serek **Philadelphia ze szczypiorkiem** i miksujemy zupę na gładki krem – jeżeli zupa jest dla nas za gęsta, możemy rozcieńczyć ją mlekiem. Przyprawiamy solą i pieprzem, według uznania.

Zupę podajemy posypaną siekanym szczypiorkiem.





Main dishes

.....

Dania główne





Corn pancakes with salmon and Philadelphia Original cream cheese

20

Placki z kukurydzą, łososiem i serkiem Philadelphia Original



Ingredients for the pancakes:

150 g canned corn
65 g **Philadelphia Original** cream cheese
½ small onion
1 egg
1 tsp. chopped cilantro
1 garlic clove
2 tsp. sweet chili sauce
or 1 tsp. hot chili and 1 tsp. agave syrup
5 level tbsp. flour
oil for frying
salt to taste

Toppings:

40 g **Philadelphia Original** cream cheese
9 slices smoked salmon

In a bowl, mix the drained corn with finely chopped onion, chopped garlic and cilantro. Add the egg, chili sauce, and **Philadelphia Original** cream cheese, and mix everything once more. Add the flour and mix all ingredients thoroughly then let the dough rest for 20 minutes.

Placki – składniki:

150 g kukurydzy z puszki
65 g serka **Philadelphia Original**
½ małej cebuli
1 jajko
1 łyżka posiekanej natki kolendry
1 ząbek czosnku
2 łyżeczki słodkiego sosu chili
lub 1 łyżeczka ostrego chili i 1 łyżeczka syropu
z agawy
5 płaskich łyżek mąki
olej do smażenia
sól do smaku

Dodatki:

40 g serka **Philadelphia Original**
9 plasterków wędzonego łososa

W misce mieszamy odcedzoną kukurydzę z drobno posiekaną cebulą, posiekany czosnkiem i kolendrą. Wbijamy jajko, dodajemy sos chili, serek **Philadelphia Original** i ponownie mieszamy. Następnie dodajemy mąkę i wszystko jeszcze raz dokładnie mieszamy. Tak przygotowane ciasto na placki odstawiamy na 20 minut.

Corn pancakes with salmon
and Philadelphia Original cream cheese
Placki z kukurydzą, łososiem i serkiem Philadelphia Original

Heat a little oil in a pan and cook the pancakes in it. Once they are done, place the pancakes on paper towels to drain. The amounts given in the recipe will make about 9 medium sized pancakes.

Serve each pancake with a spoonful of the **Philadelphia Original** cream cheese and a slice of smoked salmon.

Na rozgrzanym oleju smażyjemy średniej wielkości placki – powinno wyjść około 9 sztuk. Po usmażeniu odsączamy je na papierowych ręcznikach z nadmiaru tłuszczu.

Podajemy udekorowane łyżeczką serka **Philadelphia Original** i plastrem wędzonego łososa.



Sirloin steaks
with green pepper and whisky sauce

Steki z polędwicy wołowej z sosem z zielonego pieprzu i whisky



Steaks – ingredients:

600 g beef sirloin (three steaks)
2 tbsp. oil
2 tsp. wine vinegar
2 garlic cloves, sliced
salt

Sauce – ingredients:

2 level tbsp. of marinated green peppercorns
125 g **Philadelphia Original** cream cheese
1 small shallot, sliced very thin
100 ml beef broth
50 ml whisky
2 tbsp. butter

Wash and dry the steaks and remove any membranes. Use fingers to knead the meat gently. Coat the steaks with oil, wine vinegar and slices of garlic and marinate them at room temperature for 30 minutes.

Heat a frying pan on the high temperature setting. Clean the garlic from the steaks, and when the pan is very hot, add the steaks. Sear the first side for three minutes, then turn the steaks over and sear the second side for one to two minutes. Remove the steaks from the pan and let them rest before slicing.

Steki – składniki:

600 g polędwicy wołowej (na trzy steki)
2 łyżki oleju
2 łyżeczki octu winnego
2 ząbki czosnku
sól

Sos – składniki:

2 płaskie łyżki marynowanego zielonego pieprzu
125 g serka **Philadelphia Original**
1 mała szalotka
100 ml bulionu wołowego
50 ml whisky
2 łyżki masła

Steki myjemy, osuszamy, usuwamy białą błonę. Mięso lekko rozgniatamy palcami, smarujemy olejem, octem winnym i obkładamy plasterkami czosnku. Tak zamarynowane steki trzymamy w temperaturze pokojowej 30 minut.

Po tym czasie mocno rozgrzewamy patelnię, kładziemy na niej steki (wcześniej ściągamy z nich plasterki czosnku) i trzymamy 3 minuty, przewracamy na drugą stronę i smażymy 1-2 minuty. Steki zdejmujemy z patelni i dajemy im odpocząć kilka minut, aby były soczyste.

Sirloin steaks

with green pepper and whisky sauce

Steki z polędwicy wołowej z sosem z zielonego pieprzu i whisky

To make the sauce, sauté the sliced shallot in butter in a small pan until it becomes soft, then add the peppercorns, mixing thoroughly. Add the whisky, and heat over a medium heat until the alcohol evaporates, then add the broth. When the mixture has heated up, add the Philadelphia Original cream cheese and stir until the sauce has blended.

Serve the steaks with sauce and your favorite vegetables.

Na małej patelni rozgrzewamy masło, dodajemy do niego bardzo drobno pokrojoną szalotkę i smażymy do momentu, aż szalotka zmięknie. Dodajemy ziarenka pieprzu, mieszamy i dolewamy whisky. Całość smażymy minutę na średnim ogniu, do wyparowania alkoholu. Następnie dolewamy bulion, podgrzewamy i dokładamy serek Philadelphia Original. Mieszamy do połączenia się składników.

Steki podajemy z sosem i ulubionymi warzywami.





Baby potatoes

with mojo verde sauce
and Philadelphia with Chives cream cheese

Młode ziemniaki z sosem mojo verde
i serkiem Philadelphia ze szczypiorkiem



50min



Potatoes with salt – ingredients:

- 1 kg potatoes
- 2 tbsp. coarse sea salt
- 150 ml water

Salsa – ingredients:

- ½ green bell pepper, roughly chopped
- 100 g **Philadelphia with Chives** cream cheese
- 1 bunch of cilantro, including stems
- ½ cup neutral-flavored olive oil
- 3 garlic cloves
- 1 tsp. cumin powder
- 2 tbsp. wine vinegar
- 1 level tsp. salt

Potatoes

Wash the baby potatoes with a brush under running water, leaving on the skin. Put the washed potatoes into a saucepan with a large, flat bottom, fill it with water and add sea salt. Cover the saucepan and boil the potatoes for about 40 minutes over medium heat. Use a wooden skewer to see if the potatoes are soft. When they are ready, drain them and serve with mojo verde sauce.

Ziemniaki z solą – składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 2 łyżki gruboziarnistej soli morskiej
- 150 ml wody

Salsa – składniki:

- ½ zielonej papryki
- 100 g sera **Philadelphia ze szczypiorkiem**
- pęczek kolendry razem z łodyżkami
- ½ szklanki oliwy o neutralnym smaku
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka sproszkowanego kuminu
- 2 łyżki octu winnego
- 1 płaska łyżeczka soli

Ziemniaki

Młode ziemniaki szorujemy szczoteczką pod bieżącą wodą, zostawiając czystą skórkę. Umyte ziemniaki przekładamy do garnka o dużym, płaskim dnie, zalewamy wodą z morską solą, przykrywamy i na średniej mocy kuchenki parujemy przez około 40 minut. Pod koniec sprawdzamy patyczkiem, czy ziemniaki są miękkie. Kiedy są gotowe, odcedzamy pozostałą wodę i tak przyrządzone, podajemy z sosem mojo verde.

Baby potatoes

with mojo verde sauce
and Philadelphia with Chives cream cheese

Młode ziemniaki z sosem mojo verde
i serkiem Philadelphia ze szczypiorkiem

Mojo verde sauce

Put the chopped peppers, garlic, chopped cilantro, the **Philadelphia with Chives** cream cheese and the remaining sauce ingredients into a jug blender and blend until the mixture becomes smooth.

Hot potatoes with mojo verde sauce can be served as a separate dish or as a condiment for a meat or vegetable main dish. The recipe for the sauce comes originally from Caribbean cuisine and works very well as a condiment for steaks, vegetable patties or grilled oyster mushrooms.

Sos mojo verde

Do blendera kielichowego wkładamy pokrojoną paprykę, czosnek i posiekaną kolendrę, serek **Philadelphia ze szczypiorkiem** oraz pozostałe składniki sosu i miksujemy wszystko na gładką konsystencję.

Podajemy gorące ziemniaki z sosem mojo jako samodzielne danie lub dodatek do mięsa albo warzyw. Sos ten ma korzenie karaibskie i świetnie się sprawdza również jako dodatek do steków, warzywnych kotletów lub grillowanych boczników.



Meatballs in horseradish and Philadelphia cream cheese sauce

Pulpety w sosie chrzanowym



Meatballs – ingredients:

500 g mincemeat made from chicken legs or veal
5 tbsp. breadcrumbs
1 clove of garlic, crushed
bay leaf, salt and pepper to taste

Sauce – ingredients:

1 onion, finely chopped
1 carrot, finely diced
1 sour apple, grated
100 ml whipping cream
125 g **Philadelphia with Horseradish** cream cheese
1 tbsp. flour
1 tsp. hot mustard
1 tbsp. butter
sugar, salt and pepper to taste

Combine the mincemeat and breadcrumbs and add salt and pepper to taste. With wet hands, make small meatballs and put them in a pot of boiling salted water, together with the crushed garlic clove and a bay leaf. Cook the meatballs for 10-15 minutes, depending on their size. When they are done, remove the meatballs from the water with a strainer spoon, and set the pot of what is now meatball stock to one side.

Pulpety – składniki:

500 g mielonego mięsa z nóg kurczaka lub cielęciny
5 łyżek bułki tartej
1 ząbek czosnku
liść laurowy, sól i pieprz do smaku

Sos – składniki:

1 cebula
1 marchewka
1 winne jabłko
100 ml słodkiej śmietanki 30%
125 g serka **Philadelphia z chrzanem**
1 łyżka mąki
1 łyżeczka ostrej musztardy
1 łyżka masła
szczypta cukru, sól i pieprz do smaku

Mięso i bułkę mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem. Wilgotnymi rękami robimy małe kuleczki i wrzucamy do osolonej, wrzącej wody wraz ze zgniecionym ząbkiem czosnku i liściem laurowym. Pulpety gotujemy 10-15 minut – w zależności od wielkości. Ugotowane wyławiamy łyżką cedzakową, odstawiając garnek z pozostałym płynem na bok.



To make the sauce, melt a tablespoon of butter in a frying pan and sauté the finely chopped onion. Add the finely diced carrot and a pinch of salt. Add several tablespoons of water to the pan and simmer the vegetables for about 10 minutes using the lowest temperature setting.

Add the grated apple to the vegetables and simmer for another 5 minutes, until the apple is completely cooked. Add more water if necessary.

When the vegetables become soft, add a spoonful of flour – sifting flour directly into the pan works best. Mix all the ingredients and let them continue to simmer.

Strain the meatball stock and pour 400 ml of it onto the pan with vegetables and flour, stirring slowly. Add the whipping cream and Philadelphia with Horseradish cream cheese to the pan and mix to blend the ingredients. Season to taste with mustard, sugar, salt and pepper, and let it simmer for about 5 minutes, using the medium stove setting. When the sauce is ready, add the meatballs and stir to mix them in.

Serve with potatoes and a seasonal salad.

Na patelni na łyżce masła podsmażamy drobno posiekaną cebulkę. Następnie dodajemy do niej pokrojoną w małą kostkę marchewkę. Odrobinę solimy, dodajemy kilka łyżek wody i dusimy warzywa około 10 minut na małej mocy kuchenki.

Po tym czasie do warzyw dodajemy starte na tarce jabłko i całość dusimy jeszcze 5 minut – do całkowitego rozgotowania się jabłka. W razie potrzeby podlewamy łyżką wody.

Kiedy warzywa zmiękną, dodajemy do nich łyżkę mąki – najlepiej bezpośrednio przesiać ją na patelnię – mieszamy i przez chwilę podgrzewamy.

Odczujemy wywar po ugotowanych pulpecikach i w ilości 400 ml wlewamy na patelnię z warzywami i mąką, powoli mieszając. Dolewamy śmietankę kremówkę, dodajemy serek Philadelphia z chrzanem i całość mieszamy do połączenia składników. Doprawiamy musztardą, cukrem, solą i pieprzem, i dusimy jeszcze ok. 5 minut na średniej mocy kuchenki. Kiedy sos jest gotowy, wkładamy do niego pulpeciki i delikatnie mieszamy.

Podajemy z ziemniakami i sezonową sałatką.

Eggplant rolls with nut spread

Roladki z bakłażana z pastą orzechową



2 medium-sized eggplants (aubergines),
about 650 g
250 g **Philadelphia with Herbs** cream cheese
120 g ground walnuts
2 tbsp. olive oil
1 level tsp. cayenne pepper
½ tsp. salt
juice of half a lemon
1 pomegranate
chopped parsley or cilantro (optional)

2 średniej wielkości bakłażany (ok. 650 g)
250 g serka **Philadelphia z ziołami**
120 g orzechów włoskich
2 łyżki oliwy
1 płaska łyżeczka pieprzu cayenne
½ łyżeczki soli
sok z połowy cytryny
1 owoc granatu
opcjonalnie – posiekana pietruszka lub kolendra

Wash the eggplants, dry them and cut lengthwise into slices approximately 3-4 mm wide.

Bakłażany myjemy, suszymy i kroimy wzdłuż na plastry grubości ok. 3-4 mm.

Coat the surface of a grill pan with olive oil and heat it to medium-high. Grill eggplant slices for about 13 minutes, adding more olive oil after 6 or 7 minutes. Turn the slices over and cook for another 3 minutes.

Patelnię grillową rozgrzewamy na średnio mocno, smarujemy oliwą i układamy na niej plastry bakłażana. Smażymy z jednej strony około 13 minut, w połowie smażenia dolewamy oliwy, a następnie przewracamy plastry na drugą stronę i smażyjemy kolejne 3 minuty.

Transfer the grilled eggplant slices from the pan to a plate and repeat the whole process for remaining eggplant slices.

Zgrillowane bakłażany wykładamy z patelni na talerz, na patelnię ponownie dolewamy oliwy i grillujemy pozostałe plastry bakłażana.

Eggplant rolls with nut spread

Roladki z bakłażana z pastą orzechową

While the eggplant is cooking, using a blender, grind the nuts, then add two tablespoons of water and blend it with the ground nuts to form paste. Add **Philadelphia with Herbs** cream cheese, olive oil, cayenne pepper, and lemon juice, and mix it until all the ingredients have blended into a smooth spread. Add salt to taste.

Coat each eggplant slice with nut spread paste and sprinkle with pomegranate seeds. You can also add chopped parsley. Roll up the slices – this recipe makes about 16 eggplant rolls. Arrange the eggplant rolls on a platter and sprinkle with remaining pomegranate seeds to decorate them.

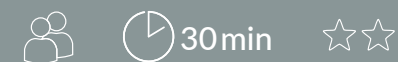
W tym czasie blenderem mielimy na proszek orzechy, dolewamy 2 łyżki gorącej wody i chwilę ucieramy na pastę. Dodajemy serek **Philadelphia z ziołami**, oliwę, pieprz cayenne, sok z cytryny i mieszamy na gładką pastę. Doprawiamy do smaku solą.

Każdy plaster bakłażana smarujemy pastą orzechową i posypujemy pestkami granatu. Jeśli lubimy, możemy dodać posiekanej pietruszki. Zwijamy plastry w roladki – powinno wyjść około 16 sztuk. Układamy je na półmisku i posypujemy pozostałymi pestkami granatu.



Pasta with chorizo and vegetables in a creamy sauce

Makaron z chorizo i warzywami w kremowym sosie



120 g chorizo, cut into slices
2 medium-sized raspberry tomatoes (approx. 400 g)
60 g **Philadelphia with Chives** cream cheese
½ zucchini
handful of fresh spinach leaves
½ onion, chopped
2 cloves of garlic
1 tsp. sweet paprika
¼ tsp. smoked paprika
½ tsp. salt
200 g pasta
Parmesan cheese

Sauté the chopped onion in a tablespoon of olive oil, add the garlic and leave on the heat to cook. Add the sliced chorizo to the pan, and cook over medium heat for 7 minutes, stirring from time to time.

Pour boiling water over tomatoes, remove the skins, cut them into cubes and add to the fried chorizo and onion. Add salt and both types of paprika, mix and cook for 5 more minutes.

120 g chorizo
2 średnie pomidory malinowe (ok. 400 g)
60 g serka **Philadelphia ze szczypiorkiem**
½ cukinii
garść świeżych listków szpinaku
½ cebuli
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka słodkiej papryki
¼ łyżeczki wędzonej papryki
½ łyżeczki soli
200 g makaronu
parmezan

Na łyżce oliwy podsmażamy posiekaną cebulę, dodajemy czosnek i jeszcze chwilę smażymy. Chorizo kroimy w plasterki, dodajemy do cebuli z czosnkiem i smażymy na średnim ogniu przez 7 minut, od czasu do czasu mieszając.

Pomidory zalewamy wrzątkiem, obieramy ze skórki, kroimy w kostkę i dodajemy do podsmażonego chorizo z cebulą. Solimy, dodajemy obydwie papryki, mieszamy i całość smażymy kolejne 5 minut.

Pasta with chorizo and vegetables in a creamy sauce

Makaron z chorizo i warzywami w kremowym sosie

Cut the zucchini into half-slices and wash the spinach. Add the Philadelphia with Chives cream cheese to the pan with tomatoes and chorizo and mix to combine the ingredients. Add the zucchini and spinach, mix, and cook for 1 minute.

While the sauce is cooking, make the pasta. When the sauce is ready, mix it with pasta, transfer to plates and sprinkle with grated Parmesan cheese.

Cukinię kroimy w półplasterki, myjemy szpinak. Na patelnię z pomidorami i chorizo wykładamy serek Philadelphia ze szczypiorkiem i mieszamy do połączenia składników. Dokładamy cukinię i szpinak, całość mieszamy i podgrzewamy jeszcze przez 1 minutę.

W tym samym czasie gotujemy makaron. Gotowy sos mieszamy z makaronem, rozkładamy na talerze i posypujemy startym parmezanem.



Pear and bacon tart

with Philadelphia with Chives cream cheese

Tarta z gruszką, boczkiem i serkiem Philadelphia ze szczypiorkiem



375 g ready-made puff pastry
 250 g **Philadelphia with Chives** cream cheese
 2 large eggs
 100 g cured and smoked bacon
 2 sweet pears (e.g. Conference)
 1 small onion
 1 small hot pepper (approx. 2-3 cm)
 ½ tsp. black pepper
 ½ tsp. freshly grated nutmeg
 ½ tsp. thyme

gotowe ciasto francuskie XXL 375 g
 250 g serka **Philadelphia ze szczypiorkiem**
 2 duże jajka
 100 g boczku dojrzewającego
 2 słodkie gruszki, np. Konferencja
 1 mała cebula
 1 mała ostra papryczka (2-3 cm)
 ½ łyżeczki pieprzu
 ½ łyżeczki świeżo startej gałki muszkatołowej
 ½ łyżeczki tymianku

Line one or two small baking pans with baking paper, then press the puff pastry into the pans, making sure that it covers the bottoms as well as the sides up to the height of about 2 cm. Prick the pastry with a fork and place the baking pan (or pans) into an oven, which has been preheated to 200°C using both the top and bottom heating elements. Bake for approximately 15 minutes until the pastry turns golden brown.

While the puff pastry is baking, break the eggs into a bowl and whisk them, add the finely chopped hot pepper, the other spices and the **Philadelphia with Chives** cream cheese, and mix until all the ingredients are thoroughly blended together.

Jedną dużą lub dwie małe formy do pieczenia wykładamy papierem do wypieków, a następnie ciastem francuskim, aby przykrywało spód i boki na wysokość 2 cm. Rozłożone ciasto gęsto nakłuwamy widelcem i wkładamy do piekarnika rozgrzanego w pozycji góra-dół do 200°C na ok. 15 minut, do lekkiego zarumienienia ciasta.

W tym czasie ubijamy jajka trzepaczką, dodajemy drobno posiekaną ostrą papryczkę i pozostałe przyprawy oraz serek **Philadelphia ze szczypiorkiem** i mieszamy całość na jednolitą lejącą masę.



Pear and bacon tart
with Philadelphia with Chives cream cheese
Tarta z gruszką, boczkiem i serem Philadelphia ze szczypiorkiem

Peel the pears, remove the seeds and cut the fruit into slices. Cut the bacon into fine, thin slices. Slice the onion into half-rings.

Pour the egg mixture onto the pre-baked bottom of the tart. Place slices of pear and bacon over the mixture and sprinkle with onion half-rings. Make sure that the ingredients are partially submerged in the egg mixture and place the tart back in the oven, preheated to 200°C, for 30-35 minutes.

This dish can be served with a mixed salad and an olive oil based sauce.

Obieramy gruszki, usuwamy gniazda nasienne i kroimy owoce w plasterki. Boczek kroimy w drobne cienkie plastry, a cebulę w cienkie piórka.

Na podpieczony spód tarty wylewamy jajeczną masę, układamy na niej plastry gruszek, boczku i posypujemy cebulą. Lekko zatapiamy składniki i wstawiamy tartę ponownie do piekarnika nagrzanego do 200°C na 30-35 minut.

Tak przygotowane danie można podawać z mieszanką sałat z dodatkiem sosu na bazie oliwy.



Meatballs in lemon sauce

Klopsiki w sosie cytrynowym



400 g minced pork shoulder or chicken leg
½ onion, finely chopped
50 g uncooked Basmati rice
1 egg white
1 tbsp. finely chopped cilantro
flour to coat the meatballs
1,2 l vegetable or meat-based stock
125 g **Philadelphia Light** cream cheese
1 tbsp. corn flour
juice from half a lemon
salt and pepper to taste
fresh cilantro for dressing

Knead the minced meat with the egg white, finely chopped onion, the finely chopped cilantro and the Basmati rice. Season with salt and pepper. Form walnut-sized meatballs and coat them in flour. This recipe should make approximately 16 meatballs.

Bring the stock to a boil and add the meatballs, reduce the temperature of the burner, cover the pot and let the meatballs cook. After about 20 minutes remove the meatballs from the stock.

400 g mielonej łopatki wieprzowej lub uda kurczaka
½ cebuli
50 g ryżu basmati
1 jajko
łyżka drobno posiekanej kolendry
mąka do obtoczenia klopsików
1,2 l bulionu warzywnego lub mięsnego
125 g sera **Philadelphia Light**
1 łyżka mąki kukurydzianej
sok z połowy cytryny
sól i pieprz do smaku
świeża kolendra do posypania

Mielone mięso wyrabiamy ręką z białkiem kurczego jajka, drobno pokrojoną cebulką, łyżką posiekanej kolendry i surowym ryżem. Doprawiamy solą i pieprzem. Formujemy klopsiki wielkości dużych orzechów włoskich i każdy obtaczamy w mące – wyjdzie około 16 kulek.

Klopsy wkładamy do gotującego się bulionu, zmniejszamy moc kuchenki, przykrywamy garnek i gotujemy około 20 minut. Po tym czasie wyjmujemy klopsiki z bulionu.



Meatballs in lemon sauce

Klopsiki w sosie cytrynowym

42

Mix four or five tablespoons of the hot stock with a spoonful of corn flour in a bowl to make a roux, and add it to the hot stock in the pot. Add the Philadelphia Light cream cheese and stir the stock until it boils.

In the bowl, mix the egg yolk with the juice of half a lemon and slowly add a little of the hot stock, stirring constantly, then add this to the hot stock in the pot and stir to mix. Keep the pot over low heat for a while to thicken the sauce a bit – but do not let it boil! Season to taste with salt and pepper or with lemon juice, depending on your preferences.

Cover the meatballs with sauce, sprinkle with cilantro, and serve. If it suits your tastes, serve accompanied with cooked green beans.

Cztery, pięć łyżek gorącego bulionu mieszamy w oddzielnej miseczce z łyżką mąki kukurydzianej i wlewamy do garnka z bulionem. Dodajemy serek Philadelphia Light i mieszamy bulion, aż się zagotuje.

W miseczce łączymy żółtko z sokiem z połowy cytryny i stopniowo dodajemy odrobinę gorącego bulionu, cały czas mieszając. Zahartowane w ten sposób żółtko wlewamy do garnka z gorącym bulionem i mieszamy. Chwilę trzymamy garnek na małej mocy kuchenki – sos powinien trochę zgęstnieć, ale nie można doprowadzić go do wrzenia! Sos doprawiamy solą i pieprzem, ewentualnie jeszcze sokiem z cytryny.

Klopsiki podajemy polane sosem i posypane kolendrą. Jako dodatek pasuje gotowana fasolka szparagowa, według uznania.





Chicken breast in sun-dried tomatoes and Philadelphia Light cream cheese sauce

Pierś kurczaka w sosie z suszonymi pomidorami i serkiem Philadelphia Light



2 chicken breasts (approx. 600 g)
1 carrot
2 tbsp. lemon juice
1 tbsp. olive oil
1 tsp. sweet paprika
2 cloves of garlic, sliced
salt and pepper to taste
herbs of choice (optional)
1 baking sleeve

Sauce – ingredients:

4 sun-dried tomatoes
50 g **Philadelphia Light** cream cheese
½ tsp. hot pepper
salt to taste

Wash the chicken breasts, dry them with a paper towel, and remove any fat and membranes. Season the cleaned breasts with salt, sweet paprika and black pepper. Place the meat in a closed dish, coat the chicken breasts thoroughly with lemon juice and olive oil and cover them with slices of garlic. Let the chicken marinate for about 4 hours. (You can leave it overnight in the fridge.) Remove the breasts from the fridge 30 minutes before you plan to start baking.

2 piersi kurczaka (ok. 600 g)
1 marchewka
2 łyżki soku z cytryny
1 łyżka oliwy
1 łyżeczka słodkiej papryki
2 ząbki czosnku
sól i pieprz do smaku
opcjonalnie – ulubione zioła
rękaw do pieczenia

Sos – składniki:

4 suszone pomidory
50 g sera **Philadelphia Light**
½ łyżeczki ostrej papryki
sól do smaku

Piersi kurczaka myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem, usuwamy tłuszcz i błonki. Po oczyszczeniu nacieramy solą, słodką papryką i pieprzem. Przekładamy do zamykanego naczynia, dodajemy sok z cytryny, oliwę, obtaczamy w nich mięso i obkładamy je czosnkiem pokrojonym w plasterki. Marynujemy około 4 godzin. Można zostawić piersi na noc w lodówce, ale na pół godziny przed pieczeniem należy je wyjąć.

Chicken breast

in sun-dried tomatoes
and Philadelphia Light cream cheese sauce

Pierś kurczaka w sosie z suszonymi pomidorami
i serkiem Philadelphia Light

Cut the carrot into slices and place at the bottom of the baking sleeve. Place the marinated chicken breasts on top of the carrot. If desired, add a few herbs according to taste and season the chicken with a pinch of salt. Tie the baking sleeve, prick it once to let steam escape, and place the sleeve in the oven, which has been pre-heated to 180°C using both the top and bottom heating elements, for 30 minutes.

Pour hot water over the sun-dried tomatoes until they are completely covered, but only if they were not originally covered in oil.

When the chicken is ready, remove it from the baking sleeve and let the meat rest. Strain the gravy created during the roasting through a sieve into a small bowl.

Na dnie rękawa do pieczenia układamy pokrojoną w plastry marchewkę, a na niej zamarynowane piersi kurczaka. Można dołożyć kilka listków ziół. Całość doprawiamy szczyptą soli. Następnie rękaw do pieczenia związujemy, nakłuwamy w jednym miejscu i wkładamy do piekarnika rozgrzanego w pozycji góra-dół do 180°C na 30 minut.

Suszone pomidory, jeżeli nie są w oliwie, zalewamy gorącą wodą tak, aby je przykryła.

Kiedy kurczak jest już gotowy, wyjmujemy potrawę z rękawa i dajemy mięsu odpocząć. Płyn, który powstał podczas pieczenia, zlewamy przez sitko do miseczki.

Chicken breast from page 44
Kontynuacja strony 44

Chicken breast

in sun-dried tomatoes
and Philadelphia Light cream cheese sauce

Pierś kurczaka w sosie z suszonymi pomidorami
i serkiem Philadelphia Light

Heat a shallow pan over medium heat, drain the sun-dried tomatoes, cut them into slices and sauté them in the pan. Pour the chicken juice over the tomatoes. It should make about 100 ml of sauce. Turn up the heat on the stove and bring the sauce to a boil, letting it simmer until it has reduced a little. Add the **Philadelphia Light** cream cheese and stir it into the sauce until the cheese melts and has blended with the sauce. Add paprika and salt to taste.

Slice the chicken breasts and cover the slices with the sauce. Serve with the carrots used for the baking.

Rozgrzewamy patelnię na średniej mocy kuchenki i podsmażamy na niej odsączone pokrojone w paseczki suszone pomidory. Następnie zalewamy je płynem z pieczonego kurczaka – powinno być go około 100 ml – zwiększamy moc kuchenki i krótko odparowujemy płyn. Dokładamy serek **Philadelphia Light** i mieszamy do rozpuszczenia się serka i połączenia z sosem. Doprawiamy papryką i solą.

Pokrojone w plastry piersi kurczaka polewamy sosem i podajemy z marchewką, z którą się piekły.





Zander in spinach sauce

48

Sandacz w sosie szpinakowym



400 g zander fillets
250 g fresh spinach or 150 g frozen spinach
125 g **Philadelphia with Herbs** cream cheese
1 onion, finely chopped
2 cloves garlic, chopped
100 ml semi-sweet white wine
flour to coat the fillets
butter and olive oil for frying
salt, pepper, chili flakes
milk or vegetable broth to thin out the sauce (optional)

400 g filetów z sandacza
250 g szpinaku świeżego lub 150 g mrożonego
125 g serka **Philadelphia z ziołami**
1 cebula
2 ząbki czosnku
100 ml białego półsłodkiego wina
mąka do oprószenia filetów
masło i oliwa do smażenia
sól, pieprz, płatki chili
opcjonalnie – mleko lub wywar warzywny do rozrzedzenia sosu

Divide the fillets into two or three pieces, depending on the size of the fish. Season them with salt and coat in flour. Fry in hot butter and olive oil in a preheated pan, on the medium heat setting of the stove. After seven minutes, turn the fish pieces over and fry for 4 minutes. When done, transfer to a plate.

Filety dzielimy na mniejsze części – dwie, trzy, w zależności od wielkości ryby. Pokrojone filety solimy i oprószamy mąką. Smażymy je na patelni, na rozgrzanym maśle z oliwą, na średniej mocy kuchenki. Po 7 minutach obracamy i przez kolejne 4 minuty smażymy filety z drugiej strony. Po usmażeniu rybę wykładamy na talerz.

Zander in spinach sauce

Sandacz w sosie szpinakowym

Melt a tablespoon of butter in the same frying pan and use it to sauté the finely chopped onion. When the onion becomes soft, add the chopped garlic, sauté a little longer, then add the white wine. Stir for about a minute, until the alcohol evaporates. Add the spinach. When the spinach has softened, add the **Philadelphia with Herbs** cream cheese and continue cooking, using the stove's low temperature setting, until the cream cheese has melted completely.

If the sauce is too thick, thin it with vegetable stock or milk. Season with salt, pepper and chili flakes.

Zander in spinach sauce can be served with baked potatoes.

Na patelni po sandaczu rozpuszczamy dodatkowo łyżkę masła i smażymy na nim drobno posiekaną cebulkę. Kiedy cebula zmięknie, dodajemy posiekany czosnek, chwilę smażymy i dolewamy białego wina. Smażymy ok. 1 minuty, aż alkohol wyparuje i dodajemy szpinak. Kiedy szpinak zmięknie, dodajemy serek **Philadelphia z ziołami** i smażymy całość na małej mocy kuchenki do całkowitego rozpuszczenia się sera.

Jeżeli sos jest zbyt gęsty, możemy go rozrzedzić do pożądanej gęstości bulionem warzywnym lub mlekiem. Doprawiamy solą, pieprzem i płatkami chili.

Sandacza w sosie szpinakowym można podawać z pieczonymi ziemniakami.



Spinach and walnut dumplings

Pierogi ze szpinakiem i orzechami włoskimi



Dough – ingredients:

220 g wheat flour
½ tsp. salt
1 tbsp. oil
150 ml hot water

Filling – ingredients:

450 g fresh or frozen spinach
90 g **Philadelphia with Chives** cream cheese
45 g walnuts
2 cloves of garlic
2 tbsp. butter
¼ tsp. nutmeg
salt and pepper to taste
Parmesan cheese and olive oil

Melt the butter in a pan, add the chopped garlic and when it begins to glaze, add the spinach. Season with nutmeg, salt and a bit of pepper. Continue cooking to evaporate excess liquid, then transfer the cooked spinach to a sieve and let drain for a few minutes.

In a jug blender, grind the walnuts, add spinach and **Philadelphia with Chives** cream cheese, and blend together to create a smooth filling.

Ciasto – składniki:

220 g mąki pszennej
½ łyżeczki soli
łyżka oleju
150 ml gorącej wody

Farsz – składniki:

450 g świeżego lub mrożonego szpinaku
90 g sera **Philadelphia ze szczypiorkiem**
45 g orzechów włoskich
2 ząbki czosnku
2 łyżki masła
¼ łyżeczki gałki muszkatołowej
sól i pieprz do smaku
parmezan i oliwa z oliwek

Na patelni rozgrzewamy masło, wrzucamy posiekany czosnek i po chwili dodajemy szpinak. Doprawiamy gałką muszkatołową, solą i odrobiną pieprzu. Całość smażymy do odparowania płynu. Usmażony szpinak przekładamy na kilka minut na sito.

W blenderze kielichowym rozdrabniamy orzechy włoskie, dodajemy szpinak i serek **Philadelphia ze szczypiorkiem**. Całość miksujemy na gładki farsz.

Spinach and walnut dumplings

Pierogi ze szpinakiem i orzechami włoskimi

52

Use the ingredients listed above to make pliable dough for dumplings. Roll the dough out thin and use a glass to cut out circles. Stuff the circles with filling and shape them into dumplings. Cook the dumplings in boiling salted water. When the dumplings float to the surface, leave them in the water for 2 more minutes, then remove them with a strainer spoon.

Serve the dumplings with olive oil sprinkled with Parmesan cheese.

Z podanych składników zagniatamy elastyczne ciasto na pierogi. W cienko rozwałkowanym cieście szklanką wykrawamy kółka, które nadziewamy farszem, lepiąc pierogi. Wrzucamy je do posolonej gotującej się wody. Kiedy wyłyną na powierzchnię, gotujemy jeszcze przez 2 minuty i łyżką cedzakową wyławiamy z wody.

Pierogi podajemy skropione oliwą i posypane parmezanem.





Chicken breasts in dried apricot sauce

54

Piersi z kurczaka w sosie z suszonych moreli



2 small chicken breasts
70 g **Philadelphia Original** cream cheese
1 shallot, chopped
10 dried apricots, sliced
2 tsp. French mustard
1 tsp. honey
2 tbsp. oil
2 tbsp. clarified butter
salt and pepper to taste

2 małe piersi kurczaka
70 g serka **Philadelphia Original**
1 szalotka
10 suszonych moreli
2 łyżeczki musztardy francuskiej
1 łyżeczka miodu
2 łyżki oleju
2 łyżki masła klarowanego
sól i pieprz do smaku

Carefully wash the chicken breasts, dry them and remove the fat and skin. Cut each breast into 2 flat cutlets, tenderize the cutlets using a meat tenderizer, then salt them.

Fry the cutlets in hot oil in a large frying pan for 3 minutes on each side. When they are cooked, transfer the cutlets to a plate and let them rest.

Piersi z kurczaka dokładnie myjemy, osuszamy i czyścimy z tłuszczu i błon. Przeycinamy każdą na 2 płaskie kotlety, które lekko rozbijamy tłuczkiem. Mięso solimy.

Kotlety smażymy na rozgrzanym oleju na dużej patelni przez 3 minuty z każdej strony. Usmażone odkładamy na talerz.

Chicken breasts in dried apricot sauce

Piersi z kurczaka w sosie z suszonych moreli

Use the same pan to sauté the chopped shallot in butter. Add the sliced apricots, mustard, a teaspoon of honey and 150 ml of hot water to the pan. Stir and simmer covered for 3-4 minutes. Add the **Philadelphia Original** cream cheese, stir to blend all the ingredients completely and season to taste with salt and pepper. Transfer the fried cutlets to the sauce, making sure that they are coated with it. If the sauce is too thick, dilute it with 50 ml of hot water. Warm the cutlets over a low heat for about 3 minutes before serving them.

Serve with couscous or bulgur.

Posiekaną szalotkę podsmażamy na maśle na patelni po kotletach. Do szalotki dokładamy pokrojone w paski morele, dodajemy musztardę, łyżeczkę miodu i dolewamy 150 ml gorącej wody. Całość mieszamy i dusimy pod przykryciem 3-4 minuty. Dodajemy serek **Philadelphia Original** i ponownie mieszamy, do połączenia składników. Sos doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Następnie wkładamy do niego usmażone wcześniej kotlety z piersi kurcząt, mieszamy je z sosem – jeżeli jest zbyt gęsty, można dolać 50 ml gorącej wody – i trzymamy na małym ogniu pod przykryciem około 3 minut.

Do kotletów w sosie morelowym pasują kasze kuskus i bulgur, według uznania.



Steak tortillas

with Philadelphia with Chives cream cheese

Tortilla ze stekiem i serem Philadelphia ze szczypiorkiem



2 short loin steaks, each weighting approx. 150 g
2 wheat tortillas
¼ iceberg lettuce, shredded
½ red onion
1 hot pepper
several fresh cilantro sprigs

Salsa – ingredients:

60 g **Philadelphia with Chives** cream cheese
250 g tomatoes
½ red onion
1 clove of garlic
½ tsp. sweet paprika
½ tsp. chili
¼ tsp. smoked paprika
salt to taste

Remove the steaks from the refrigerator an hour before you plan to start preparing the dish and let them come to room temperature.

First, make the delicious, slightly spicy salsa. Wash the tomatoes and cut them into quarters; slice the onion in half. Put the tomato pieces and onion in a blender, add all the remaining salsa ingredients, except the **Philadelphia with Chives** cream cheese, and mix thoroughly.

2 steki z rostbefu, każdy po ok. 150 g
2 placki pszennej tortilli
¼ główki sałaty lodowej
½ czerwonej cebuli
1 ostra papryczka
kilka gałązek świeżej kolendry

Salsa – składniki:

60 g sera **Philadelphia ze szczypiorkiem**
250 g pomidorów
½ czerwonej cebuli
1 ząbek czosnku
½ łyżeczki słodkiej papryki
½ łyżeczki chili
¼ łyżeczki wędzonej papryki
sól do smaku

Steki wyjmujemy z lodówki na godzinę przed przygotowaniem dania.

Najpierw przygotujemy wyborną, delikatnie pikantną salsę. Pomidory myjemy i dzielimy na ćwiartki. Cebulę kroimy na pół. Warzywa wrzucamy do blendera kielichowego, dodajemy pozostałe składniki salsy, oprócz sera **Philadelphia ze szczypiorkiem**, całość dokładnie miksujemy.

Steak tortillas

with Philadelphia with Chives cream cheese

Tortilla ze stekiem i serem Philadelphia ze szczypiorkiem



Transfer the resulting sauce into a pan and reduce it over a low heat for 10 minutes to evaporate the excess water. Pour the thickened sauce into a bowl and allow it to cool, then add the Philadelphia with Chives cream cheese and mix to combine the ingredients.

When the steaks are at room temperature, coat them on both sides with olive oil and cook them over on a medium-high heat (the 6-7 temperature level on the standard induction cooker's scale) in a preheated skillet- 3 minutes on one side and 2 minutes on the other. If necessary, grease the hot pan with a small amount of oil before putting in the steaks.

When they are done, let the steaks rest for three minutes. Salt to taste, then cut the meat against the grain into thin slices.

Warm both wheat tortillas in the pan, put them on plates and cover with salsa. Place slices of steak on the tortillas, cover with shredded lettuce, chopped onion and cilantro, and top with the remaining salsa. Roll tortillas into burritos.

Uzyskany w ten sposób gładki sos wylewamy na patelnię i na małym ogniu odparowujemy przez 10 minut. Po odparowaniu przelewamy go do miski i pozostawiamy do ostudzenia. Następnie dodajemy do sosu serek Philadelphia ze szczypiorkiem i mieszamy do połączenia składników.

Ogrzane do temperatury pokojowej steki smarujemy z obu stron oliwą i smażymy na średnio mocno (6-7 na skali kuchni indukcyjnej) rozgrzanej patelni z jednej strony przez 3 minuty i z drugiej przez kolejne 2 minuty. Jeżeli jest taka potrzeba, możemy wcześniej posmarować patelnię odrobiną oleju.

Usmażone steki odkładamy na 3 minuty na kratkę, by mięso odpoczęło. Solimy do smaku. Następnie kroimy je w poprzek włókien na cienkie plasterki.

Oba placki pszennej tortilli podgrzewamy na patelni, wykładamy na talerze i smarujemy salsą. Następnie układamy na nich plasterki rostbefu, posypujemy pokrojoną w cienkie paski sałatą, posiekaną cebulą i kolendrą oraz polewamy pozostałą salsą. Tortillę z farszem zawijamy jak burrito.



Salads
& snacks
.....
Sałatki i przekąski





Smoked trout spread

Pasta z wędzonego pstrąga



120 g smoked trout
70 g **Philadelphia with Chives** cream cheese
½ onion
1 pickled cucumber
1 tsp. mustard
pepper
optionally – radish sprouts, radishes, arugula

120 g wędzonego pstrąga
70 g serka **Philadelphia ze szczypiorkiem**
½ cebuli
1 ogórek kiszony
1 łyżeczka musztardy
pieprz
opcjonalnie – kiełki rzodkiewki, rzodkiewka, rukola

Slice the pickled cucumber and onion into small cubes and place them in a bowl. Use a mixer to blend the trout with the **Philadelphia with Chives** cream cheese and mustard into a paste. Add the cucumber and onion and pepper to taste.

Ogórka kiszony i cebulę kroimy w drobną kostkę i przekładamy do miseczki. W blenderze miksujemy pstrąga z serem **Philadelphia ze szczypiorkiem** i musztardą, a następnie uzyskaną masę mieszamy z ogórkiem i cebulą. Doprawiamy pieprzem.

Serve the spread with fresh rye bread. Decorate it with radish sprouts, finely chopped radish or arugula.

Pastę podajemy na świeżym chlebie razowym. Dekorujemy ją kiełkami rzodkiewki lub drobno pokrojoną rzodkiewką albo rukolą.





Mixed salad in nut sauce

Sałatka w sosie orzechowym



300 g sweet potatoes
1 eggplant
100 g bulgur
1 pomegranate
1 salad mix with arugula
50 g hazelnuts
4 tbsp. olive oil
1 tsp. oregano
salt to taste

Sauce – ingredients:

125 g **Philadelphia Original** cream cheese
2 tbsp. peanut butter
1 tbsp. honey
1 tbsp. soy sauce
1 tsp. lemon juice
50 ml water

Place the **Philadelphia Original** cream cheese in a bowl and use a whisk to combine it with the other ingredients to make a smooth sauce.

Wash the vegetables thoroughly. Peel the sweet potatoes, cut them and the eggplant into cubes. Spread the cubes on a baking tray lined with baking paper, and sprinkle with olive oil, oregano, and salt. Mix with your hands.

300 g batatów
1 bakłażan
100 g kaszy bulgur
1 granat
1 paczka mieszanki sałat z rukolą
50 g orzechów laskowych
4 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżeczka oregano
sól do smaku

Sos – składniki:

125 g sera **Philadelphia Original**
2 łyżki masła orzechowego
1 łyżka miodu
1 łyżka sosu sojowego
1 łyżeczka soku z cytryny
50 ml wody

Do miski wykładamy z opakowania serek **Philadelphia Original** i przy pomocy trzepaczki różgowej łączymy go z pozostałymi składnikami na sos do uzyskania gładkiej konsystencji.

Warzywa dokładnie myjemy. Obrany batat oraz bakłażan kroimy w kostkę i układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Warzywa skrapiamy oliwą, posypujemy oregano, solimy i całość mieszamy rękami.

Mixed salad in nut sauce

Sałatka w sosie orzechowym

Place the tray with the vegetables in an oven which has been preheated to 210°C using both the top and bottom heating elements, and cook for 25 minutes.

Chop the hazelnuts coarsely and roast the pieces in a dry pan. Cut the pomegranate in half and remove the seeds. Cook the bulgur following the instructions on the packaging.

When the vegetables are done, distribute the salad mix with arugula on large plates and sprinkle with bulgur. Arrange the baked vegetables on the lettuce and bulgur, and cover with pomegranate seeds and roasted hazelnuts. Pour the nut sauce on top and serve.

Blachę z warzywami wstawiamy na 25 minut do piekarnika rozgrzanego w pozycji góra-dół do 210°C.

Orzechy grubo siekamy i prażymy na suchej patelni. Owoc granatu kroimy na pół i wyjmujemy pestki. Kaszę bulgur gotujemy według przepisu na opakowaniu.

Na dużych talerzach rozkładamy mieszankę sałat z rukolą i posypujemy ją kaszą bulgur. Następnie układamy pieczone warzywa i dodajemy na wierzch pestki granatu i uprażone orzechy laskowe. Całość polewamy orzechowym sosem.

Battered vegetables
with mustard and honey sauce

Warzywa w cieście z sosem musztardowo-miodowym



1 broccoli
5 carrots, cut into small pieces
½ cauliflower
2 eggs
100 g potato starch
100 g wheat flour
100 ml cold milk
100 ml cold water
500 ml oil for frying
½ tsp. salt

Sauce – ingredients:

125 g **Philadelphia with Herbs** cream cheese
1 tbsp. French mustard
1 tsp. honey
2 garlic cloves
100 ml cold water
salt and pepper to taste

Wash all the vegetables thoroughly. Peel the carrots and cut them into pieces approximately 1 cm thick. Separate the broccoli and cauliflower into florets.

Boil the carrots in salted water for 8 minutes, then add the broccoli and cauliflower florets. Boil for more 2 minutes, then drain.

1 brokuł
5 marchewek
½ kalafiora
2 jajka
100 g mąki ziemniaczanej
100 g mąki pszennej
100 ml zimnego mleka
100 ml zimnej wody
500 ml oleju do smażenia
½ łyżeczki soli

Sos – składniki:

125 g serka **Philadelphia z ziołami**
1 łyżka musztardy francuskiej
1 łyżeczka miodu
2 ząbki czosnku
100 ml zimnej wody
sól i pieprz do smaku

Wszystkie warzywa dokładnie myjemy. Marchewkę obieramy i kroimy w jednocentymetrowe kawałki. Brokuł i kalafior dzielimy na różyczki.

W osolonej wodzie gotujemy przez 8 minut marchewkę, po czym dodajemy różyczki brokułu i kalafiora. Wszystkie warzywa gotujemy jeszcze przez 2 minuty, po czym je odcedzamy.

Battered vegetables with mustard and honey sauce

Warzywa w cieście z sosem musztardowo-miodowym



In the meantime, break the eggs into a bowl and beat them with a whisk. Add sifted flour to the whipped eggs, then add the milk and water. Add salt and mix thoroughly to make a smooth batter.

In a separate bowl, combine the sauce ingredients with the Philadelphia with Herbs cream cheese and stir until the sauce has a uniform consistency.

Coat the precooked vegetables in batter and fry them in batches in a saucepan filled with hot oil for 6-7 minutes. When they are done, remove the vegetables from the hot oil and drain on paper towels.

Serve the vegetables with the sauce.

W międzyczasie wbijamy do miski jajka i roztrzepujemy je trzepaczką. Do spienionych jajek dodajemy przesianą mąkę, wlewamy mleko i wodę. Solimy. Wszystko mieszamy do uzyskania konsystencji gładkiego ciasta.

Składniki sosu łączymy z serkiem Philadelphia z ziołami w osobnej misce do uzyskania jednolitej konsystencji.

Obgotowane warzywa moczymy w cieście i partiami smażyjemy w garnku na rozgrzanym wcześniej oleju ok. 6-7 minut. Po usmażeniu odsączamy z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.

Warzywa podajemy z sosem.



Broad bean dip

Pasta z bobu



450 g fresh or frozen broad beans
60 g **Philadelphia with Chives** cream cheese
½ medium-sized onion, chopped
1 clove garlic, chopped
2 tbsp. lemon juice
5 tbsp. olive oil
½ tsp. salt
¼ tsp. pepper
hot pepper and sunflower seeds (optional)

Boil the broad beans in salted water until tender, about 10-15 minutes. When the beans are cooked, drain them, let them cool, then remove the skins.

Sauté the chopped onion until it softens, but do not let it brown. Add the chopped garlic and let the onion and garlic continue to simmer.

Pour 100 ml of cold water into the blender, add the peeled broad beans, the sautéed onion and garlic, olive oil, spices, lemon juice and the **Philadelphia with Chives** cream cheese. Blend into a smooth cream and divide it into small bowls.

Serve as a dip for raw vegetables or as a spread for sandwiches. It can be sprinkled with hot peppers or roasted sunflower seeds.

450 g świeżego lub mrożonego bobu
60 g sera **Philadelphia ze szczypiorkiem**
½ średniej cebuli
1 ząbek czosnku
2 łyżki soku z cytryny
5 łyżek oliwy
½ łyżeczki soli
¼ łyżeczki pieprzu
opcjonalnie – ostra papryka i pestki słonecznika

Bób gotujemy w osolonej wodzie, do miękkości, ok. 10-15 minut. Po ugotowaniu bób odcedzamy, studzimy i obieramy ze skóry.

Posiekaną cebulę lekko podsmażamy, ale uważając, aby nie zbrązowiła. Pod koniec dodajemy posiekany ząbek czosnku i jeszcze trochę dusimy.

Do blendera kielichowego wlewamy 100 ml zimnej wody, dodajemy obrany bób, podduszoną cebulę z czosnkiem, oliwę, przyprawy, sok z cytryny oraz serek **Philadelphia ze szczypiorkiem**. Wszystko miksujemy na gładki krem i przekładamy do miseczek.

Pastę podajemy jako dip do surowych warzyw lub na kanapki. Można ją posypać ostrą papryką lub prażonymi pestkami słonecznika.





Desserts
& cocktails
.....
Desery i koktajle



Tapioca dessert

with Philadelphia Original cream cheese



Deser z tapioki i serka Philadelphia Original



50 g fine tapioca pearls (about ¼ cup)
60 g **Philadelphia Original** cream cheese
300 ml whole cow's milk
200 ml coconut milk
1 pineapple
1 passion fruit
1 tbsp. sugar

Rinse the tapioca pearls under cold water, put them in a saucepan, cover with the cow's milk and set aside for 1 hour.

After an hour, add the coconut milk and a tablespoon of sugar, and cook over medium heat for about 15 minutes, stirring occasionally! When the tapioca has cooled down, add **Philadelphia Original** cream cheese and mix until it is completely blended in.

Peel the pineapple and cut it into small pieces. Put the pieces in a jug blender, add three tablespoons of water and blend to a smooth consistency to make a mousse.

Spoon equal amounts of tapioca and the pineapple mousse in small bowls, and top with another spoonful of tapioca to make a layered dessert.

Before serving, decorate the bowls with passion fruit seeds.

50 g drobnej tapioki (ok. ¼ szklanki)
60 g serka **Philadelphia Original**
300 ml mleka krowiego
200 ml mleka kokosowego
1 ananas
1 marakuja
1 łyżka cukru

Kuleczki tapioki płuczemy pod zimną wodą, przekładamy do garnka, zalewamy krowim mlekiem i pozostawiamy na 1 godzinę.

Po tym czasie dodajemy mleko kokosowe, 1 łyżkę cukru i gotujemy na średnim ogniu ok. 15 minut. Podczas gotowania od czasu do czasu mieszamy. Tapiokę studzimy, dodajemy serek **Philadelphia Original** i mieszamy.

Ananasa obieramy i kroimy na małe kawałki. Wkładamy je do blendera kielichowego i miksujemy z 3 łyżkami wody na gładką masę.

Do miseczek nakładamy porcję tapioki z serem, porcję musu ananasowego i kolejną porcję tapioki.

Przed podaniem dekorujemy desery ziarenkami marakui.





Refreshing mango cocktail with Philadelphia Light cream cheese

80

Orzeźwiający koktajl z mango i serkiem Philadelphia Light



250 ml mango pulp
250 ml water
60 g **Philadelphia Light** cream cheese
3 ice cubes

250 ml pulpy mango
250 ml wody
60 g serka **Philadelphia Light**
3 kostki lodu

Put all the ingredients in a jug blender and blend until the cocktail reaches a smooth, uniform consistency.

Wszystkie składniki wkładamy do blendera kielichowego i miksujemy do uzyskania koktajlu o jednolitej konsystencji.



Green Philadelphia Light cocktail



Zielony koktajl z serem Philadelphia Light



1 avocado
50 g **Philadelphia Light** cream cheese
1 banana
500 ml apple juice
½ lime
1 tbsp. oatmeal
1 handful of parsley leaves
2 ice cubes

1 awokado
50 g sera **Philadelphia Light**
1 banan
500 ml soku jabłkowego
½ limonki
1 łyżka płatków owsianych
garść liści pietruszki (natki)
2 kostki lodu

Put all the ingredients in a jug blender and blend to make a cocktail with a smooth, uniform consistency.

Wszystkie składniki wkładamy do blendera kielichowego i miksujemy do uzyskania koktajlu o jednolitej konsystencji.





Mini meringue cakes with fruit and Philadelphia Original cream cheese

84

Minitorciki bezowe z owocami i serkiem Philadelphia Original



Meringue – ingredients:

3 egg whites
150 g fine sugar
1 tsp. lemon juice
1 tsp. potato starch

Custard – ingredients:

150 ml whipping cream
210 g **Philadelphia Original** cream cheese
90 g powdered sugar
juice of 1 lemon
raspberries or other fresh berries to decorate

Beza – składniki:

3 białka
150 g drobnego cukru
1 łyżeczka soku z cytryny
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

Krem – składniki:

150 ml śmietanki kremówki 30%
210 g serka **Philadelphia Original**
90 g cukru pudru
sok z 1 cytryny
maliny lub inne owoce do dekoracji

The egg whites should be at room temperature for meringues. Pour the egg whites into a bowl and whisk them until they have turned into foam. Slowly and gradually add sugar, a spoonful at a time. Wait one or two minutes before adding another spoonful of sugar. Whisk the egg whites and sugar until they become a thick and glossy foam. Take a pinch of the foam between your fingertips – when you can no longer feel the grains of sugar the meringue is ready.

Add a teaspoon of lemon juice and the sifted potato starch to the meringue, mixing them in gently to combine the ingredients – just two or three slow stirs.

Do zrobienia bezy używamy białek w temperaturze pokojowej. Wbijamy je do miski i miksujemy, a kiedy zaczną pojawiać się piana, powoli, łyżka po łyżce, dodajemy cukier. Należy robić jedno-, dwuminutowe odstępy pomiędzy wsypywaniem porcji cukru. Całość miksujemy do powstania gęstej, lśniącej masy – kiedy weźmiemy w dwa palce odrobinę ubitej piany i nie wyczuwamy drobin cukru, oznacza to, że piana jest gotowa.

Dodajemy do niej łyżeczkę soku z cytryny oraz przesiewamy łyżeczkę mąki ziemniaczanej. Delikatnie wszystko mieszamy – dwa, trzy powolne okrążenia.

See Mini meringue cakes with fruit page 85

Dokończenie na stronie 85



Mini meringue cakes with fruit and Philadelphia Original cream cheese

Minitorciki bezowe z owocami i serkiem Philadelphia Original

Use a spoon to transfer portions of the meringue to a baking paper-lined baking tray, making sure that there is space left between the portions for them to expand in size during baking. Use a circular motion to shape the meringues and create hollows for custard. Put the meringues into an oven pre-heated to 150°C, with fan switched on, and immediately reduce the temperature to 110°C. Bake for 90 minutes and leave them in the oven to cool after you turn it off.

To make the custard, pour the whipping cream, which should be cool, into a mixing bowl, and add the **Philadelphia Original** cream cheese and sugar. Mix all the ingredients, using the mixer's medium setting to achieve a smooth texture. Finally, add lemon juice, stir the mixture two or three times, and cool it down.

Fill the hollows in the cooled meringues with the custard and decorate with raspberries or other fresh berries or fruit.

Na wyłożoną papierem blaszkę nakładamy łyżką porcje piany, zostawiając pomiędzy nimi odstępy, gdyż piana urośnie w piekarniku. Okrężnym ruchem formujemy bezy i robimy w nich wgłębienia na krem. Wstawiamy je do piekarnika w pozycji termoobiegu, rozgrzanego do 150°C i od razu zmniejszamy temperaturę do 110°C. Bezy pieczemy przez 1,5 godziny i po wyłączeniu piekarnika zostawiamy je tam, aby ostygły.

Do misy miksera wlewamy schłodzoną śmietankę, dodajemy serek **Philadelphia Original** i cukier. Wszystkie składniki miksujemy na średnich obrotach do uzyskania konsystencji kremu. Na koniec dodajemy sok z cytryny, mieszamy i schładzamy.

Tak przygotowany krem nakładamy we wgłębienia ostudzonych bez i dekorujemy malinami (mogą być także porzeczki, jeżyny lub marakuja).



Strawberry and watermelon cocktail



with Philadelphia Original cream cheese

Koktajl truskawkowo-arbuzowy z serkiem Philadelphia Original



250 g strawberries
400 g peeled watermelon with removed seeds
90 g **Philadelphia Original** cream cheese
handful of basil leaves
1 flat tsp. grated ginger
juice from 1 lime
100 ml water
10 ice cubes

250 g truskawek
400 g obranego i wypestkowanego arbuza
90 g serka **Philadelphia Original**
garść listków bazylii
1 płaska łyżeczka startego imbiru
sok z 1 limonki
100 ml wody
10 kostek lodu

Put all the ingredients in a jug blender and blend to make a cocktail with a smooth, uniform consistency.

Wszystkie składniki wkładamy do blendera kielichowego i miksujemy do uzyskania koktajlu o jednolitej konsystencji.



COOK
with
PHILADELPHIA
GOTUJ z PHILADELPHIA
II

Editorial and visual concept Bohdan Gawroński
Koncepcja edytorska i wizualna

Graphic design and typesetting Bolesław Rybałtowski
Projekt graficzny, skład i łamanie

Recipes Magdalena Gugąła-Woźniak
Przepisy

Translation Wordlink
Tłumaczenie

Photos MATYS-STUDIO
Zdjęcia
Zdjęcie kontekstowe nieprzedstawiające potrawy,
zamieszczone na stronie 86, pochodzi z legalnego
bezpłatnego źródła: witryny Unsplash.

Editors Sławomir Rybałtowski, William F. Stapp
Redaktorzy

Proofreading NOVA VEDA
Korekta

Publisher ZOTT Polska Sp. z o.o.
Wydawca
ul. Chłodnicza 6
45-315 Opole

Executive publisher NOVA VEDA Sp. z o.o.
Wydawca wykonawczy
ul. Tytusa Chałubińskiego 9/2
02-004 Warszawa



Copyright © by ZOTT, Warszawa 2020

ISBN 978-83-951712-5-3



Philadelphia is a US brand that originated in rural New York state in 1872 but because the area around Philadelphia, Pennsylvania, was renowned then for premium quality food products, the new product was given the name Philadelphia to highlight its exceptional flavor and quality.

Over the years, Philadelphia cream cheese has conquered new markets globally and its unique smooth, creamy flavor is still winning over the hearts of numerous customers. A bagel with Philadelphia is now as classic as a burger and fries, but it's much more healthy. In Europe, Philadelphia has become a popular ingredient in sushi, and in some countries, such as Spain, its very name is now synonymous with an entire category of fresh cream cheeses.

This is the second volume of a unique Philadelphia cook book — a collection of delicious original recipes, created by Magdalena Gugąła-Woźniak, a culinary stylist and Philadelphia-lover. We will continue to offer culinary ideas for every occasion — from simple and fast daily meals, to more complex and sophisticated dishes. Enjoy your cooking and dare to experiment with Philadelphia!

Marka Philadelphia narodziła w USA w 1872 w stanie Nowy Jork, ale ze względu na fakt, że wówczas najlepszej jakości produkty spożywcze wyrabiano w okolicach Filadelfii w Pensylwanii, nowemu produktowi nadano właśnie taką nazwę, żeby podkreślić jego doskonałe walory smakowe i jakościowe.

Stopniowo przez lata, serek Philadelphia zdobywał kolejne rynki na całym świecie i przekonywał do siebie nowych konsumentów swoim charakterystycznym aksamitnym, kremowym smakiem. Obecnie w USA bajgiel posmarowany Philadelphią stał się tak samo ikoniczny jak hamburger albo frytki, będąc jednocześnie o wiele zdrowszym od nich. W Europie Philadelphia stała się bardzo znanym i popularnym dodatkiem do sushi, a w niektórych krajach, na przykład w Hiszpanii, nazwa Philadelphia stała się synonimem kategorii świeżych serków kremowych.

Oddajemy w Państwa ręce kolejną już edycję książki kucharskiej z przepisami marki Philadelphia. Tym razem przygotowała je stylistka kulinarna i miłośniczka marki Philadelphia – Magdalena Gugąła-Woźniak. Jak zwykle staramy się podsunąć pomysły kulinarne na każdą okazję – od prostych i szybkich, do codziennego przygotowania, do trudniejszych, ale też bardziej wykwintnych dań. Miłego gotowania i eksperymentowania z marką Philadelphia!

