



COOK
with
PHILADELPHIA 2

GOTUJ z PHILADELPHIA 2

Część druga



PHILADELPHIA



TABLE OF CONTENTS

5 Short story of the Philadelphia Cream Cheese

Soups

12 Pepper soup with Philadelphia with Herbs cream cheese

14 Roast vegetables soup

18 Chowder with shrimps and Philadelphia with Chives cream cheese

Main dishes

25 Shrimp and zucchini pasta

28 Alsatian pizza with green vegetables

30 Pork tenderloin in sage sauce

34 Salmon with leeks and Philadelphia with Chives cream cheese

36 Roast beef in sweet sauce with Philadelphia Original cream cheese

40 Duck breasts with cranberry chutney

44 Penne with green vegetables and Philadelphia with Herbs cream cheese

46 Dumplings with chanterelle and Philadelphia Original cream cheese

50 Horseradish purée with white sausage

52 Leek and asparagus risotto

56 Casserole with Greek phyllo pastry and spinach

60 Mexican beef dumplings

63 Halibut in lemon sauce with Philadelphia Light cream cheese

66 Cod in horseradish sauce

Salads & snacks

72 Salmon tartare with avocado spread

73 Beetroot salad with mint and arugula

76 Roast pepper spread

78 Potato and broccoli muffins

Desserts & cocktails

84 Pumpkin roll

88 Matcha dessert

90 Fluffy pancakes with pear sauce

94 Lemon tart

98 Cheese and chocolate cake with oranges



Number of portions



Total time required



Difficulty level

SPIS TREŚCI

6 Krótka historia serka Philadelphia

Zupy

- 12 Zupa paprykowa z ziołowym serkiem Philadelphia
- 14 Zupa z pieczonych warzyw
- 18 Chowder z krewetkami i serkiem Philadelphia ze szczypiorkiem

Dania główne

- 25 Makaron z krewetkami i cukinią
- 28 Alzacka pizza z zielonymi warzywami
- 30 Polędwiczki wieprzowe w sosie szalwiowym
- 34 Łosoś z porem i serkiem Philadelphia ze szczypiorkiem
- 36 Rostbef w słodkim sosie z serkiem Philadelphia Original
- 40 Piersi kaczki z czatnejem żurawinowym
- 44 Penne z zielonymi warzywami i serkiem Philadelphia z ziołami
- 46 Pierogi z kurkami i serkiem Philadelphia Original

- 50 Piure chrzanowe z białą kielbasą
- 52 Risotto z porem i szparagami
- 56 Grecka zapiekanka z ciasta filo ze szpinakiem
- 60 Pierogi meksykańskie z wołowiną
- 63 Halibut w sosie cytrynowym z serkiem Philadelphia Light
- 66 Dorsz w sosie chrzanowym

Sałatki i przekąski

- 72 Tatar z łososia z pastą z awokado
- 73 Sałatka z buraków z miętą i rukolą
- 76 Pasta z pieczonej papryki
- 78 Babeczki ziemniaczano-brokułowe

Desery i koktajle

- 84 Rolada z ciasta dyniowego
- 88 Deser z herbatą matcha
- 90 Puszyste placuszki z sosem gruszkowym
- 94 Tarta cytrynowa
- 98 Duet serowo-czekoladowy z pomarańczą



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





Pepper soup

with Philadelphia with Herbs cream cheese

Zupa paprykowa z ziołowym serkiem Philadelphia

12



2 red bell peppers (approx. 400 g), cut into strips
65 g **Philadelphia with Herbs** cream cheese
30 g butter
2 tbsp. wheat flour
75 g grated Parmesan cheese
750 ml vegetable or chicken broth
2 tsp. ground sweet paprika
1 tsp. ground hot paprika
2 tbsp. olive oil for frying
salt to taste

Heat the olive oil in a frying pan and sauté the strips of bell pepper for about 2 minutes. Pour 50 ml of the broth into the pan, reduce the heat and let the peppers simmer for another 10 minutes, if necessary stirring them from time to time and adding more of the broth.

In the meantime, spoon the flour into a heavy-bottomed saucepan and brown it over a medium heat, stirring occasionally. When the flour starts to release an intense smell and begins to change color, mix in butter to make a roux, let it cook a little longer.

2 średniej wielkości czerwone papryki (ok. 400 g)
65 g sera **Philadelphia z ziołami**
30 g masła
2 łyżki mąki pszennej
75 g startego parmezanu
750 ml bulionu warzywnego lub drobiowego
2 łyżeczki mielonej słodkiej papryki
1 łyżeczka mielonej ostrej papryki
2 łyżki oliwy do smażenia
sól do smaku

Na patelni rozgrzewamy oliwę i podsmażamy na niej przez około 2 minuty pokrojoną w paski świeżą paprykę. Dolewamy 50 ml bulionu, zmniejszamy moc kuchenki i dusimy paprykę przez kolejne 10 minut, w razie potrzeby dolewając bulionu i od czasu do czasu mieszając.

W tym czasie do garnka z grubszym dnem wysypujemy mąkę i prażymy ją na średniej mocy kuchenki, co jakiś czas mieszając. Kiedy mąka zacznie intensywnie pachnieć i lekko zmieni kolor, dodajemy masło, mieszamy i chwilę zasmażamy.

Pepper soup

with Philadelphia with Herbs cream cheese

Zupa paprykowa z ziołowym serkiem Philadelphia

Add the fresh peppers and the sweet and hot paprika powder to the roux; mix all the ingredients, gradually adding the rest of the hot broth. Cook together for 5 minutes, then turn the stove off and move the pot to a cold burner.

Add the grated Parmesan cheese and the **Philadelphia with Herbs** cream cheese, and stir them in. Use a blender to blend everything into a smooth cream soup.

Serve with croutons and fried chorizo or slices of fried bacon.

Do zasmażki dodajemy uduszoną świeżą paprykę, słodką i ostrą paprykę w proszku, mieszamy i porcjami dolewamy gorący bulion. Wszystko razem gotujemy przez 5 minut, następnie odstawiamy garnek na zimny palnik.

Dodajemy starty parmezan, serek **Philadelphia z ziołami** i po wymieszaniu miksujemy blenderem na gładki krem.

Podajemy z grzankami i podsmażonym chorizo (zamiast chorizo mogą być podsmażane plasterki boczku).



Roast vegetables soup

Zupa z pieczonych warzyw



60 g **Philadelphia with Herbs** cream cheese
 1 kg tomatoes, quartered
 2 medium-sized red onions, cut into eighths
 1 red bell pepper
 1 medium-sized carrot
 ½ parsley root
 2 cloves of garlic
 3 tbsp. olive oil
 1 tsp. sugar
 ½ tsp. hot pepper
 ½ tsp. smoked paprika
 several fresh cilantro leaves
 salt

Using both the top and bottom heating elements, preheat the oven to approximately 200°C. Wash all the vegetables thoroughly. Cut the tomatoes into quarters, the onions into eighths, the pepper into pieces approx. 2-3 cm wide, and the carrot and parsley root into slices approx. 0.5 cm wide.

60 g serka **Philadelphia z ziołami**
 1 kg pomidorów
 2 średnie czerwone cebule
 1 czerwona papryka
 1 średnia marchewka
 ½ korzenia pietruszki
 2 ząbki czosnku
 3 łyżki oliwy
 1 łyżeczka cukru
 ½ łyżeczki ostrej papryki
 ½ łyżeczki wędzonej papryki
 kilka listków świeżej kolendry
 sól

Najpierw rozgrzewamy piekarnik w pozycji góra-dół do 200°C.

Wszystkie warzywa dokładnie myjemy. Pomidory kroimy w ćwiartki, obie cebule w ósemki, paprykę na kawałki 2-3 cm, marchewkę i pietruszkę w półcentymetrowe plastry.



Line the oven's baking tray with baking paper and distribute the chopped vegetables on it. Add the garlic cloves, sprinkle generously with olive oil, and mix. Put in the oven on the middle rack and roast the vegetables for 60 minutes.

When done, transfer the roasted vegetables and the liquid they have produced into a saucepan, add sugar and both powdered paprikas, mix together and add 700 ml of hot water to make a soup. Bring the soup to a boil and remove it from the stove. Add the Philadelphia with Herbs cream cheese and mix. Add salt to taste.

Sprinkle with fresh cilantro leaves and serve.

Błachę z piekarnika wykładamy papierem do pieczenia i układamy na nim pokrojone warzywa. Dodajemy ząbki czosnku, skrapiamy suto oliwą i mieszamy. Wstawiamy do piekarnika na środkową półkę i pieczemy 60 minut.

Po tym czasie upieczoną mieszankę warzywną wraz z płynem przekładamy do garnka, dodajemy cukier i obie papryki w proszku, mieszamy i zalewamy 700 ml gorącej wody. Zupę doprowadzamy do zagotowania i zdejmujemy z kuchenki. Dodajemy serek Philadelphia z ziołami i całość miksujemy. Doprawiamy do smaku solą.

Zupę podajemy z listkami świeżej kolen-dry.

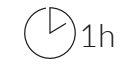




Chowder with shrimps and Philadelphia with Chives cream cheese

Chowder z krewetkami i serkiem Philadelphia ze szczypiorkiem

18



10 medium-sized raw prawns without heads
60 g **Philadelphia with Chives** cream cheese
100 g canned corn
1 medium-sized leek
1 medium-sized carrot
1 stalk of celery, diced
1 bunch of chives
1 garlic clove
1 raspberry tomato, skinned, and peeled
1 bay leaf
½ tsp. chili
¼ tsp. smoked paprika
the juice of half a lime
800 ml stock
2 tbsp. olive oil

10 surowych krewetek, średniej wielkości,
bez głów
60 g serka **Philadelphia ze szczypiorkiem**
100 g kukurydzy z puszki
1 średni por
1 średnia marchewka
1 łodyga selera naciowego
pęczek szczypiorku
1 ząbek czosnku
1 malinowy pomidor
1 liść laurowy
½ łyżeczki chili
¼ łyżeczki wędzonej papryki
sok z połowy limonki
800 ml bulionu
2 łyżki oliwy

Wash all the vegetables thoroughly. Chop the white portion of the leek and sauté it in olive oil in the saucepan in which the soup will be cooked. Add the diced celery, peeled carrot, corn, bay leaf, and chili, and cook together over medium heat for 15 minutes.

Wszystkie warzywa dokładnie myjemy. Białą część pora siekamy i smażymy na oliwie w garnku, w którym będziemy gotować zupę. Dodajemy pokrojone w kostkę seler naciowy i obraną marchewkę, kukurydzę, liść laurowy, chili i smażymy na średnim ogniu przez 15 minut.

Chowder with shrimps
and Philadelphia with Chives cream cheese
Chowder z krewetkami i serem Philadelphia ze szczypiorkiem

Pour boiling water over the tomato, remove the skin, cut the tomato into small cubes and add to the cooked vegetables in the saucepan. Stir to mix and cook for 2 more minutes. Heat the stock, pour it over the cooked vegetables, cover the saucepan with a lid and cook for 15 minutes over medium heat.

Add the **Philadelphia with Chives** cream cheese to the soup and season with smoked paprika. Stir constantly until the cheese melts, add the lime juice and prawns, and cook over a low heat for another 3-4 minutes.

Serve the chowder sprinkled with chopped chives.

Sparzonego i obranego ze skóry pomidora kroimy w drobną kostkę i wrzucamy do garnka z podsmażanymi warzywami. Wszystko mieszamy i smażymy jeszcze 2 minuty. Usmażone warzywa zalewamy gorącym bulionem, przykrywamy pokrywką i gotujemy 15 minut na średnim ogniu.

Następnie dodajemy serek **Philadelphia ze szczypiorkiem** i przyprawiamy wędzoną papryką. Intensywnie mieszamy do rozpuszczenia serka, dodajemy sok z limonki, krewetki i gotujemy na małym ogniu kolejne 3-4 minuty.

Chowder podajemy posypany posiekany szczypiorkiem.





Main dishes

.....

Dania główne



Shrimp and zucchini pasta



Makaron z krewetkami i cukinią



220 g shrimps
125 g **Philadelphia Light** cream cheese
1 small zucchini
2 cloves of garlic, chopped
2 tsp. chopped parsley
50 ml whisky
2 tbsp. butter
2 tbsp. oil
200 g spaghetti
salt and pepper to taste

Cook the pasta following the instructions printed on the packaging. While the pasta is cooking, heat the oil in a skillet and add the chopped garlic. Sauté the garlic but do not let it brown. Add the butter and cleaned shrimps and cook briefly, then add the whisky. Increase the temperature of the burner and continue stirring, until the alcohol evaporates, (about one minute). Move the shrimps to one side of the pan, add the **Philadelphia Light** cream cheese to the pan on the other side and let it melt. Add the sliced zucchini and stir to mix all the ingredients together. If the sauce is too thick, thin it with 3 tablespoons of vegetable stock or milk.

Season the sauce to taste with salt, pepper or hot pepper.

Mix the drained pasta with the sauce and serve it sprinkled with parsley.

220 g krewetek
125 g serka **Philadelphia Light**
1 mała cukinia
2 ząbki czosnku
2 łyżki posiekanej natki pietruszki
50 ml whisky
2 łyżki masła
2 łyżki oleju
200 g makaronu spaghetti
sól i pieprz do smaku

Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu. W tym czasie rozgrzewamy na patelni olej. Smażymy 2 posiekane ząbki czosnku (nie możemy dopuścić do jego zbrązowienia). Następnie dodajemy masło i oczyszczone krewetki. Chwilę je smażymy, dolewając whisky. Zwiększamy moc kuchenki i ciągle mieszając, odparujemy alkohol (około 1 minuty). Krewetki przesuwamy na jedną stronę patelni, a na drugą wykładamy serek **Philadelphia Light** i rozpuszczamy go. Następnie dorzucamy pokrojoną w półplasterki cukinię i wszystko mieszamy. Jeżeli sos jest za gęsty, możemy dodać 3 łyżki bulionu warzywnego lub mleka.

Sos doprawiamy solą, pieprzem lub ostrą papryką, według uznania.

Odcedzony makaron mieszamy z sosem i podajemy posypany natką pietruszki.





Alsatian pizza with green vegetables

28

Alzacka pizza z zielonymi warzywami



200 g wheat flour
125 ml water
2 tbsp. oil
pinch of salt

100 g **Philadelphia with Herbs** cream cheese
½ medium-sized zucchini
6 green asparagus sticks
½ onion
6 slices smoked bacon
handful of arugula
pepper

Using both the top and bottom heating elements, preheat the oven to approximately 240°C.

Cut the zucchini and asparagus into thin slices – you can use a vegetable peeler. Cut the onion into half-slices.

200 g mąki pszennej
125 ml wody
2 łyżki oleju
szczypta soli

100 g serka **Philadelphia z ziołami**
½ średniej cukinii
6 zielonych szparagów
½ cebuli
6 plasterków boczku wędzonego
garść rukoli
pieprz

Piekarnik rozgrzewamy w pozycji góra-dół do 240°C.

Cukinię i szparagi kroimy wzdłuż na cienkie plastry – można użyć obieraczki do warzyw. Cebulę kroimy w cienkie półplasterki.



Alsatian pizza
with green vegetables
Alzacka pizza z zielonymi warzywami

Mix the flour, oil and water with a pinch of salt to make a pliable dough. Roll out the dough on baking paper until it gets very thin – it should be a bit smaller than the standard baking tray. Move the paper with the dough onto a baking tray, then prick it generously with a fork. Spread a thick layer of **Philadelphia with Herbs** cream cheese over the entire surface of the dough. Distribute all the vegetables (except the arugula) over the cheese, then put the baking tray in the oven. Bake for 13 to 15 minutes.

When the pizza is ready, sprinkle it with arugula. If needed, season with black pepper.

Z mąki, oleju i wody osolonej szczyptą soli zagniatamy elastyczne ciasto. Na papierze do pieczenia rozwałkowujemy je bardzo cienko – powinno mieć wielkość nieco mniejszą niż standardowa blacha piekarnika. Papier z ciastem przenosimy na blachę, a następnie nakłuwamy je dosyć gęsto widelcem. Całą powierzchnię ciasta smarujemy cienko serkiem **Philadelphia z ziołami**. Na powierzchni serka układamy wszystkie warzywa, oprócz rukoli i wkładamy formę do nagrzanego piekarnika. Pieczemy przez 13-15 minut.

Po upieczeniu posypujemy pizzę rukolą. Można doprawić czarnym pieprzem.



Pork tenderloin in sage sauce

Polędwiczki wieprzowe w sosie szatwiowym



300 g pork tenderloin
9 slices of Parma ham
1 clove garlic, crushed
several fresh sage leaves
2 tbsp. olive oil
salt and pepper to taste

Sauce – ingredients:

125 ml dry white wine
65 g **Philadelphia Original** cream cheese
6-7 leaves of fresh sage
2 tbsp. clarified butter
salt and pepper to taste

Wash and clean the tenderloins and cut them into approximately 2 cm wide slices. Rub them with olive oil, pepper and crushed garlic. Place a sage leaf on each piece of tenderloin and wrap it with a slice of Parma ham to make a roulade. Put the roulades in the refrigerator and chill for 2 hours.

300 g polędwiczek wieprzowych
9 plasterków szynki parmeńskiej
1 ząbek czosnku
kilka listków świeżej szatwii
2 łyżki oliwy
sól i pieprz do smaku

Sos – składniki:

125 ml białego wytrawnego wina
65 g serka **Philadelphia Original**
6-7 listków świeżej szatwii
2 łyżki masła klarowanego
sól i pieprz do smaku

Umyte i oczyszczone polędwiczki kroimy na dwucentymetrowe kawałki. Nacieramy je oliwą, pieprzem i roztartym czosnkiem. Na każdym kawałku polędwiczki układamy listek szatwii i całość owijamy plasterkiem szynki parmeńskiej. Tak przygotowane mięso wkładamy do lodówki na 2 godziny.

Pork tenderloin

in sage sauce

Poładwiczki wieprzowe w sosie szalwiowym

Remove the roulades from the refrigerator half an hour before you plan to start cooking so they can reach room temperature. In a hot skillet, fry the roulades in oil for 3-4 minutes on each side, remove them to an ovenproof dish, cover the dish with a sheet of aluminum foil and put in the oven, which has been preheated to 180°C. Bake for 5 minutes.

To make the sauce, in the same pan used for cooking the roulades sauté some sage leaves in butter, so that the dish will have the herb's aroma. Add the wine and increase the heat to evaporate the alcohol. Add the Philadelphia Original cream cheese and stir briskly until the sauce acquires a uniform consistency. Season with salt and pepper.

Place the tenderloins on plates and cover with the sauce. Serve with potato dumplings, Italian gnocchi or mashed potatoes.

Pół godziny przed smaženiem roladki wyjmujemy z lodówki, aby osiągnęły temperaturę pokojową. Na gorącej patelni podsmażamy je na oleju po 3-4 minuty z każdej strony, potem przekładamy do naczynia żaroodpornego, przykrywamy razem jednym kawałkiem folii aluminiowej i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C. Pieczemy przez 5 minut.

Na patelni, na której smażyliśmy roladki, przygotowujemy sos. Najpierw dodajemy masło i podsmażamy w nim kilka listków szalwii, by zioło oddało potrawie swój aromat. Dolewamy wytrawnego wina i zwiększamy ogień, aby odparować alkohol. Następnie wykładamy na to ser Philadelphia Original i całość mieszamy do powstania jednolitej konsystencji. Sos doprawiamy solą i pieprzem.

Poładwiczki przekładamy na talerze i podlewamy je sosem. Do potrawy pasują kopytka, włoskie gnocchi lub piure ziemniaczane.





Salmon with leeks and Philadelphia with Chives cream cheese

Łosoś z porem i serkiem Philadelphia ze szczypiorkiem

34



500 g skinless salmon fillets
1 leek
60 g **Philadelphia with Chives** cream cheese
juice of half a lemon
1 tbsp. clarified butter
salt and pepper to taste

Using both the top and bottom heating elements, preheat the oven to approximately 210°C.

Cut the white part of the leek into half-slices and sauté in melted butter, for about 5 minutes, stirring occasionally.

Wash the salmon fillets thoroughly and dry them with a paper towel. Cut them into two portions of about 250 g each and place them in a baking pan. Cook briefly and sprinkle with lemon juice. Decorate each salmon portion with **Philadelphia with Chives** cream cheese and top with sautéed leeks. Put the baking tray into the preheated oven and bake for 11 minutes.

Serve with seasonal vegetables.

500 g filetów z łososia bez skóry
1 por
60 g serka **Philadelphia ze szczypiorkiem**
sok z połowy cytryny
1 łyżka masła klarowanego
sól i pieprz do smaku

Piekarnik rozgrzewamy w pozycji górą do 210°C.

Białą część pora kroimy w półplasterki i smażymy na patelni na rozgrzanym maśle przez około 5 minut, od czasu do czasu mieszając.

Filety łososia myjemy i osuszamy papierowym ręcznikiem. Dzielimy na dwie porcje po około 250 g każda i umieszczamy w formie do pieczenia. Rybę lekko solimy i skrapiamy sokiem z cytryny. Każdą porcję dekorujemy serem **Philadelphia ze szczypiorkiem**, następnie na wierzchu układamy podsmażone plasterki pora. Formę wstawiamy do gorącego piekarnika i pieczemy przez 11 minut.

Gotowe danie podajemy z sezonowymi warzywami.





Roast beef in sweet sauce with Philadelphia Original cream cheese

Rostbef w słodkim sosie z serem Philadelphia Original



40min + 4h



Steaks – ingredients:

1,5 kg short loin
soup vegetables
2 onions
1 tbsp. sugar
1 tbsp. salt
1 tbsp. wine vinegar
2 bay leaves, crumbled
several peppercorns, crushed

Sauce – ingredients:

60 g **Philadelphia Original** cream cheese
2 tbsp. oil
1 tbsp. wine vinegar
1 tbsp. sweet mustard
1 tbsp. Dijon mustard
1 tbsp. soy sauce
1 tbsp. Worcestershire sauce

Wash the short loin and dry with a paper towel. Remove any membranes and connective tissue and prick the cleaned meat several times with a sharp knife.

Peel the soup vegetables, and then grate them or shred in a blender. Peel the onion and cut it into rings.

Steki – składniki:

1,5 kg rostbefu wołowego
włoszczyzna
2 cebule
1 łyżka cukru
1 łyżka soli
1 łyżka octu winnego
2 liście laurowe
kilka ziaren pieprzu

Sos – składniki:

60 g sera **Philadelphia Original**
2 łyżki oleju
1 łyżka octu winnego
1 łyżka musztardy słodkiej
1 łyżka musztardy Dijon
1 łyżka sosu sojowego
1 łyżeczka sosu Worcestershire

Rostbef myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem i oczyszczamy z błon. Oczyszczone mięso kilka razy przekłuwamy ostrym nożem.

Obraną włoszczyznę ścieramy na tarce lub rozdrabniamy w blenderze. Cebulę obieramy i kroimy w krążki.



Roast beef in sweet sauce

with Philadelphia Original cream cheese

Rostbef w słodkim sosie z serkiem Philadelphia Original

In a bowl, mix the soup vegetables, onion, crumbled bay leaves, crushed pepper, salt, sugar and wine vinegar. All the ingredients should be combined and kneaded by hand until they release their juices, which will dissolve the sugar.

Place half of the vegetables at the bottom of the pan, cover with the meat, and spread the remaining vegetables on top. Knead the meat and vegetables together for a few minutes, let them rest for 30 minutes at room temperature, then put the pan in the refrigerator to keep overnight.

The next day, remove the meat from the refrigerator and let it sit for two hours to come to room temperature before proceeding.

Remove all vegetables from the meat – you can use paper towels – then place the beef in a very hot skillet and brown it on all sides in a small amount of oil, until the meat becomes dark. Transfer the meat to the middle rack of the oven, which has been preheated to 80°C (using both the top and bottom heating elements). Put baking paper in a baking tray below the rack to capture dripping meat juices. Roast the short loin at 80°C for 4 hours.

W misce umieszczamy włoszczyznę, cebulę, pokruszone liście laurowe, zmiądzony pieprz, sól, cukier i ocet winny. Wszystkie składniki należy dobrze wymieszać i wygnieść rękami, aż warzywa puszcza soki, które rozpuszczą cukier.

Na dnie naczynia układamy połowę warzyw, na nich mięso, które przykrywamy pozostałymi warzywami. Przez chwilę ugniatamy mięso z warzywami. Całość zostawiamy na 30 minut w temperaturze pokojowej, a następnie wkładamy na noc do lodówki.

Następnego dnia wyjmujemy rostbef z lodówki na 2 godziny przed dalszą obróbką.

Dokładnie oczyszczone z warzyw mięso – możemy przy tym użyć papierowych ręczników – układamy na bardzo mocno rozgrzanej patelni z odrobiną oleju i obsmażamy je z każdej strony na bardzo ciemny kolor. Przekładamy mięso na środek rusztu w piekarniku rozgrzanym w pozycji góra-dół do 80°C. Na blasze poniżej układamy papier do pieczenia, na który będą kapać soki z mięsa. Rostbef pieczemy w temperaturze 80°C przez 4 godziny.

Roast beef in sweet sauce

with Philadelphia Original cream cheese

Rostbef w słodkim sosie z serkiem Philadelphia Original

When the meat is done, remove it from the oven and let it rest for 10 minutes at room temperature. When the meat has cooled down a little, cut it into servings. Serve thick slices of roast beef for dinner; use thin slices of cold roast for sandwiches.

Whether served hot or cold, the roast beef tastes great with a slightly sweet sauce. To make the sauce, combine all the ingredients listed above in a bowl, using a whisk to obtain a uniform consistency.

Mixed salads with vinaigrette dressing and baked vegetables go very well with the roast beef and the sauce.

Po upieczeniu pozostawiamy mięso na 10 minut w temperaturze pokojowej. Kiedy nieco przestygnie, kroimy je na porcje – rostbef w grubszych plastrach podajemy na obiad, a cienko krojony, serwowany na zimno, jest idealny do kanapek.

W obu wersjach doskonale komponuje się z lekko słodkim sosem – przy pomocy trzepaczki mieszamy w misce wszystkie wyżej wymienione składniki do uzyskania jednolitej konsystencji.

Do rostbefu z sosem pasują mieszane sałaty z sosem winegret oraz pieczone warzywa.





Duck breasts with cranberry chutney

40

Piersi kaczki z czatnejem żurawinowym



3 duck breasts (each weighing approx. 300 g)
90 g **Philadelphia Original** cream cheese
90 g dried cranberries
1 large apple, grated
1 small chili pepper
1 lime (juice + grated peel from a ½ lime)
1 tbsp. grated fresh ginger
2 cloves of garlic, chopped
¼ tsp. cinnamon
1 small onion, chopped
juice of 1 orange
2 tbsp. oil
salt and pepper to taste
a handful of fresh cranberries, if available (optional)

Remove duck breasts from the fridge an hour before you plan to begin cooking.

Sauté the chopped onion in a spoonful of oil for about 2 to 3 minutes, then add the chopped garlic and ginger, mix briefly, then add the grated apple and dried cranberries (if fresh cranberry is available, add it as well). Cook for 3 minutes, then add all the remaining ingredients of the sauce, except the **Philadelphia Original** cream cheese. Simmer the sauce over medium heat until it begins to thicken, then turn the heat to the low setting and continue cooking for about 15 minutes, stirring occasionally.

3 piersi kaczki ze skórą, każda po 300 g
90 g serka **Philadelphia Original**
90 g suszonych żurawin
1 duże jabłko
1 mała papryczka chili
1 limonka (sok + skórka starta z ½ limonki)
1 łyżka startego imbiru
2 ząbki czosnku
¼ łyżeczki cynamonu
1 mała cebula
sok z 1 pomarańczy
2 łyżki oleju
sól i pieprz do smaku
opcjonalnie – garść świeżej żurawiny, jeżeli mamy taką możliwość

Piersi kaczki wyjmujemy z lodówki na godzinę przed planowanym smażeniem.

Na patelni w łyżce oleju podsmażamy posiekaną cebulę, przez ok. 2-3 minuty, następnie dodajemy posiekany czosnek i imbir, chwilę mieszamy, dorzucamy starte jabłko oraz suszoną żurawinę (jeżeli mamy świeżą, to również ją dosypujemy) i smażymy przez kolejne 3 minuty. Dodajemy wszystkie pozostałe składniki sosu, oprócz serka **Philadelphia Original**. Całość dusimy na średnim ogniu, a gdy zacznie gęstnieć – na małym przez około 15 minut. Od czasu do czasu mieszamy.

Duck breasts with cranberry chutney

Piersi kaczki z czatnjem żurawinowym

When the sauce has become thick enough, turn off the stove, add the **Philadelphia Original** cream cheese and blend until the sauce's consistency is uniform. Do not heat the sauce afterwards.

Using a sharp knife, make cuts in the skin of the duck breasts, taking care not to damage the meat. Coat the meat with salt and pepper and place it skin-down in a dry, cold skillet. Turn on the stove to the low setting and cook the duck slowly for about 10 minutes to allow the fat to melt. After 10 minutes, increase the heat and cook the breasts for 5 minutes to brown the skin. Turn the breasts over to the other side and cook for another 5 minutes.

Kiedy sos zgęstnieje, wyłączamy kuchenkę i dodajemy serek **Philadelphia Original**. Blendujemy do uzyskania jednolitej konsystencji. Nie podgrzewamy sosu.

Oстрым nożem nacinamy skórę piersi kaczki, uważając, aby nie uszkodzić mięsa. Nacieramy je solą i pieprzem, po czym układamy skórą do dołu na suchej, zimnej patelni. Dopiero wówczas włączamy kuchenkę i na niedużym ogniu powoli smażymy kaczkę przez ok. 10 minut. W tym czasie będzie wytapiać się tłuszcz. Po 10 minutach zwiększamy ogień i przez kolejne 5 minut smażymy, żeby zrumienić skórę. Obracamy kaczkę na drugą stronę i smażymy przez kolejne 5 minut.

Duck breasts from page 40
Kontynuacja strony 40

Duck breasts with cranberry chutney

Piersi kaczki z czatnjem żurawinowym

In the meantime, using both the top and bottom heating elements, preheat the oven to approximately 200°C. If the duck was cooked in a pan with a metal handle, put the pan with the breasts in it in the oven for 7 minutes. If it is not possible to put the pan in the oven, transfer the fried breasts into an ovenproof dish (previously warmed up in the oven) and bake the duck for 8 minutes.

Remove from the oven and let the breasts rest at room temperature for 10 minutes.

Serve the duck with sauce and baked potatoes.

W tym czasie rozgrzewamy piekarnik w pozycji góra-dół do 200°C. Jeżeli kaczkę smażyliśmy na patelni z metalową rączką, wkładamy mięso do piekarnika na 7 minut. Jeśli nie możemy umieścić patelni w piekarniku, przekładamy podsmażone piersi do naczynia żaroodpornego, które wcześniej rozgrzewało się w piekarniku i pieczemy kaczkę przez 8 minut.

Po upieczeniu pozostawiamy mięso na 10 minut w temperaturze pokojowej.

Kaczkę podajemy z sosem i pieczonymi ziemniakami.





Penne with green vegetables and Philadelphia with Herbs cream cheese

44

Penne z zielonymi warzywami i serkiem Philadelphia z ziołami



30min



125 g **Philadelphia with Herbs** cream cheese
6 stalks green asparagus
1 small kohlrabi
100 g cured and smoked bacon
½ a medium-sized zucchini
2 cloves garlic, chopped
200-250 ml stock
200 g penne pasta
Parmesan cheese
salt and pepper to taste

125 g serka **Philadelphia z ziołami**
6 zielonych szparagów
1 mała kalarepa
100 g dojrzewającego boczku
½ średniej cukinii
2 ząbki czosnku
200-250 ml bulionu
200 g makaronu penne
parmezan
sól i pieprz do smaku

Wash all vegetables thoroughly and dry them. Peel the kohlrabi and dice it. Break off and discard the woody ends of the asparagus. Cut off the tips and set them aside. Cut the asparagus stalks into 0.5 cm pieces. Cut the zucchini into thin half-slices and the bacon into strips.

Fry the bacons in olive oil for about 4 minutes. Add the chopped garlic and kohlrabi. Stir, cook for 3 minutes, add the asparagus and cook for another 2-3 minutes.

Wszystkie warzywa dokładnie myjemy i osuszamy. Kalarepę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Szparagom odłamujemy zdrewniałe części, które wyrzucamy. Odcinamy główki i odkładamy na bok. Tak opracione szparagi kroimy na półcentymetrowe plasterki. Cukinię kroimy w cienkie półplasterki, a boczek w paseczki.

Paseczki boczku podsmażamy na oliwie około 4 minut. Dodajemy posiekane ząbki czosnku i kalarepę. Mieszamy, smażyemy przez 3 minuty, dodajemy szparagi i smażyemy kolejne 2-3 minuty.

Penne with green vegetables
and Philadelphia with Herbs cream cheese
Penne z zielonymi warzywami i serkiem Philadelphia z ziołami

Add 200 ml of the hot stock to the sautéed vegetables and cook for about 6 minutes. Add the zucchini, cook for another 2 minutes, then add the **Philadelphia with Herbs** cream cheese and stir until it melts. If the sauce is too thick, add a little stock to thin it.

Cook pasta al dente in a large pot of salted water, following the instructions on the packaging. Drain the pasta, add it to the vegetables in the pan, and mix thoroughly.

Served sprinkled with Parmesan cheese and freshly ground pepper.

Do podsmażonych warzyw dolewamy 200 ml gorącego bulionu i całość dusimy około 6 minut. Dorzucamy cukinię, dusimy kolejne 2 minuty, a następnie dodajemy serek **Philadelphia z ziołami** i mieszamy, aż się rozpuści. Jeżeli sos jest za gęsty, możemy go rozrzedzić, dolewając 50 ml bulionu.

Makaron gotujemy al dente w dużej ilości osolonej wody, zgodnie z instrukcją na opakowaniu, i po odcedzeniu dodajemy do warzyw na patelni. Wszystko dokładnie mieszamy.

Danie podajemy posypane parmezanem i oprószone świeżym pieprzem.



Dumplings with chanterelle
and Philadelphia Original cream cheese

Pierogi z kurkami i serkiem Philadelphia Original



Dough – ingredients:

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

Filling – ingredients:

60 g **Philadelphia Original** cream cheese
300 g fresh or frozen chanterelles, finely chopped
½ onion, chopped
2 tbsp. chopped parsley
1 tbsp. butter
1 tbsp. oil
100 g smoked bacon, sliced
salt and pepper to taste
light cream (optional)

Sauté the chopped onion in butter, add the finely chopped chanterelles and cook together for about 8 minutes, stirring from time to time. Add the chopped parsley, salt and pepper to taste, and the Philadelphia Original cream cheese, stirring until the cream cheese melts and combines with the remaining ingredients.

Ciasto – składniki:

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

Farsz – składniki:

60 g sera **Philadelphia Original**
300 g świeżych lub mrożonych kurek
½ cebuli
2 łyżki posiekanej natki pietruszki
1 łyżka masła
1 łyżka oleju
100 g wędzonego boczku
sól i pieprz do smaku
opcjonalnie – śmietana 22%

Posiekaną cebulę podsmażamy na maśle, wrzucamy pokrojone drobno kurki i całość smażymy ok. 8 minut, od czasu do czasu mieszając. Następnie dodajemy posiekaną pietruszkę, odrobinę soli i pieprzu oraz serek Philadelphia Original. Całość mieszamy do momentu rozpuszczenia się sera i połączenia z pozostałymi składnikami.

Dumplings with chanterelle and Philadelphia Original cream cheese

Pierogi z kurkami i serkiem Philadelphia Original

Use the ingredients listed above to make a 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.

Fry the bacon in hot oil. Add dumplings and brown them and the bacon on all sides.

Serve with cream.

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

Na gorącym oleju smażymy pokrojony w plasterki boczek. Dokładamy pierogi i wraz z boczkiem lekko rumienimy je z każdej strony.

Gotowe danie można podawać ze śmietaną.





Horseradish purée with white sausage

50

Piure chrzanowe z białą kiełbasą



800 g white sausage
60 g **Philadelphia with Horseradish** cream cheese
1 kg potatoes
2 onions, cut into half-slices
2 tbsp. butter
1 tbsp. clarified butter
100 ml milk
100 ml dry white wine
a few sprigs of fresh thyme
or ½ tsp. dried fruit
salt to taste

800 g białej kiełbasy
60 g serka **Philadelphia z chrzanem**
1 kg ziemniaków
2 cebule
2 łyżki masła
1 łyżka masła klarowanego
100 ml mleka
100 ml białego wytrawnego wina
kilka gałązek świeżego tymianku
lub ½ łyżeczki suszonego
sól do smaku

Peel the potatoes, cut them into smaller pieces and boil in salted water until tender. Strain and mash thoroughly with a potato pestle or press. Next, add **Philadelphia with Horseradish** cream cheese and 2 tablespoons of soft butter. Pour in warm milk. Mix all the ingredients thoroughly with a spoon, and then beat the mixture firmly with a whisk to obtain a creamy purée. Season with salt to taste.

Ziemniaki obieramy, kroimy na mniejsze części i gotujemy do miękkości w osolonej wodzie. Odcedzamy i dokładnie rozgniatamy tłuczkiem do ziemniaków lub w prasce. Następnie dodajemy serek **Philadelphia z chrzanem** i 2 łyżki miękkiego masła. Dolewamy ciepłego mleka. Całość dokładnie mieszamy łyżką, a potem mocno ubijamy trzepaczką do uzyskania kremowego piure. Przyprawiamy solą, według uznania.

Horseradish purée
with white sausage
Piure chrzanowe z białą kiełbasą

Cut the peeled onions into half-slices and cut the sausage into several pieces with a knife, then fry them together in a pan in the clarified butter. When the onion becomes soft, pour the wine into the pan and add thyme. Turn up the heat for about 1 minute to evaporate the alcohol, then reduce the heat, cover the pan with a lid, and let everything cook together for another 10 minutes.

Remove the lid and let the sausage continue to fry until it browns.

Serve with horseradish purée.

Obraną cebulę kroimy w piórka, a kiełbasę nacinamy w kilku miejscach nożem i podsmażamy razem na patelni w klarowanym maśle. Kiedy cebula zmięknie, na patelnię wlewamy wino i całość doprawiamy tymiankiem. Na dużym ogniu odparowujemy alkohol, ok. 1 minuty, następnie zmniejszamy ogień i pod przykryciem dusimy kolejne 10 minut.

Zdejmujemy pokrywkę i ponownie podsmażamy kiełbasę, do zarumienienia.

Gotową kiełbasę podajemy z piure chrzanowym.



Leek and asparagus risotto

Risotto z porem i szparagami



120 g arborio rice
1 medium-sized leek
10 stalks green asparagus
60 g **Philadelphia with Herbs** cream cheese
50 ml dry white wine
2 tbsp. butter
600-700 ml stock
salt and pepper to taste
chili pepper (optional)

Wash all the vegetables thoroughly. Cut the white part of the leek into half-slices. Break off and discard the woody ends of the asparagus stalks. Cut off the asparagus tips and set them aside. Cut the stalks into 0.5 cm pieces.

Take a wide shallow saucepan, use it to melt the butter and add the leek and sauté it. After about 4 minutes, add the rice, mix it with the sautéed leeks, add the wine, and heat until the alcohol evaporates.

120 g ryżu arborio
1 średni por
10 zielonych szparagów
60 g serka **Philadelphia z ziołami**
50 ml białego wina wytrawnego
2 łyżki masła
600-700 ml bulionu
sól i pieprz do smaku
opcjonalnie – papryczka chili

Wszystkie warzywa dokładnie myjemy. Białą część pora kroimy w półplasterki. Szparagom odłamujemy zdrewniałe części, które wyrzucamy. Odcinamy główki i odkładamy na bok. Tak oprawione szparagi kroimy na półcentymetrowe plastry.

W szerokim, płytkim garnku rozgrzewamy masło i podsmażamy na nim pory. Po około 4 minutach wsypujemy ryż, mieszamy z podsmażonymi porami, dolewamy wino i na dużym ogniu smażyemy chwilę do odparowania alkoholu.

When the alcohol has evaporated, pour in enough hot stock to cover the rice and cook slowly over low heat for 5 minutes. Add the remaining broth gradually, a small amount approximately every 5 minutes. Mix thoroughly each time. After 15 minutes, add the asparagus pieces and the cut off tips. Gradually add the remaining stock in small amounts until all of it is in the saucepan. Stir constantly.

After about 40 minutes, when the rice has softened, add the Philadelphia with Herbs cream cheese and thoroughly mix with the contents of the saucepan. Season to taste with salt and pepper. Add a chopped chili pepper if desired.

Następnie dolewamy małą porcję gorącego bulionu (do przykrycia ryżu) i powoli gotujemy wszystko na małym ogniu przez 5 minut. Mniej więcej co 5 minut dolewamy porcjami pozostały bulion. Za każdym razem dokładnie mieszamy. Po 15 minutach gotowania dorzucamy pokrojone w plastry szparagi wraz z odłożonymi główkami. Ponownie dolewamy porcjami bulion aż do wyczerpania płynu. Cały czas mieszamy.

Po około 40 minutach, gdy ryż zmięknie, dodajemy serek Philadelphia z ziołami i zawartość garnka dokładnie mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Można również dodać posiekaną papryczkę chili, według uznania.

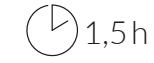
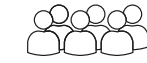




Casserole

with Greek phyllo pastry and spinach

Grecka zapiekanka z ciasta filo ze szpinakiem



300 g ready-made phyllo pastry
4 tbsp. melted butter

Filling – ingredients:

250 g fresh spinach
125 g **Philadelphia Original** cream cheese
2 small onions, chopped
80 g feta cheese
4 sun-dried tomatoes in oil, chopped
2 cloves garlic, chopped
6 mint leaves, chopped
2 eggs
20 g pine nuts
½ tsp. black pepper
½ tsp. salt
¼ tsp. nutmeg
4 tbsp. butter

Sauté the chopped onion in a table-spoon of butter, and when it softens, add the chopped garlic and let it sauté a little longer.

Place the washed spinach leaves in a saucepan, add 1 l of boiling water, and, stirring from time to time, cook until the leaves wilt.

300 g gotowego ciasta filo
4 łyżki rozpuszczonego masła

Nadzienie – składniki:

250 g świeżego szpinaku
125 g sera **Philadelphia Original**
2 małe cebule
80 g sera feta
4 suszone pomidory w oleju
2 ząbki czosnku
6 listków mięty
2 jajka
20 g orzechów pinii
½ łyżeczki pieprzu
½ łyżeczki soli
¼ łyżeczki gałki muskatołowej
4 łyżki masła

Posiekaną cebulę podsmażamy na łyżce masła, a gdy zmięknie, dodajemy posiekany czosnek i jeszcze chwilę smażymy.

Liście umytego szpinaku wkładamy do garnka, zalewamy 1 l wrzącej wody i mieszamy od czasu do czasu, aby wszystkie liście zmiękły.

See Casserole page 57

.....
Ciąg dalszy na stronie 57



Casserole

with Greek phyllo pastry and spinach

Grecka zapiekanka z ciasta filo ze szpinakiem

Transfer the fried onion and garlic into a bowl. Add crumbled feta cheese, the **Philadelphia Original** cream cheese, chopped dried tomatoes and chopped mint leaves. Roast the pine nuts in a dry skillet and add them to the bowl with other ingredients. Add the eggs, beaten with a fork, and the salt, pepper and nutmeg and mix thoroughly.

Use a sieve to drain the spinach, squeeze it to get rid of excess water, roughly chop it to mix with the rest of the filling, then set it aside.

Begin preparing the pastry by lining the bottom of a 25-26 cm diameter baking pan with baking paper and coating all the sides with butter. Use a brush to cover a piece of pastry with melted butter and place it in the baking pan, making sure that three-quarters of the piece of pastry is in the pan and that the remaining one-quarter of the pastry piece extends over the pan's edge. Repeat this with all the pieces of pastry until the whole inside surface of the pan is covered.

Arrange all of the pastry pieces in the same way and paint all of them with melted butter.

Usmażoną cebulę z czosnkiem przekładamy do miski. Dodajemy pokruszoną fetę, serek **Philadelphia Original**, posiekane suszone pomidory, posiekane listki mięty. Na suchej patelni prażymy orzechy piniowe i dodajemy je do miski z farszem. Następnie dodajemy roztrzepane widelcem jajka, sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Całość dokładnie mieszamy.

Szpinak odcedzamy na sicie, odciskamy z wody, z grubsza siekamy, mieszamy z farszem i odstawiamy na bok.

W dalszej kolejności przygotowujemy ciasto. Spód formy do pieczenia o średnicy 25-26 cm wykładamy papierem do pieczenia, a boki smarujemy masłem. Pojedynczy płąt ciasta smarujemy roztopionym masłem przy pomocy pędzelka i układamy w formie do pieczenia tak, aby $\frac{3}{4}$ ciasta było w foremce, a $\frac{1}{4}$ opadała poza brzegi. Smarujemy masłem kolejny płąt ciasta i także układamy go częściowo w formie, a częściowo poza nią – płaty ciasta rozmieszczamy równomiernie na całej powierzchni formy.

W taki sam sposób układamy kolejne płaty ciasta, za każdym razem smarując je rozpuszczonym masłem.

Casserole

with Greek phyllo pastry and spinach

Grecka zapiekanka z ciasta filo ze szpinakiem

Transfer the spinach filling into the pastry-lined baking pan and fold the excess pastry hanging over the sides of the pan over the filling to cover it.

Paint the pastry covering the filling with the remaining melted butter.

Place the pastry pan on the lower rack of the oven, which has been preheated (with fan switched on) to about 170°C and bake for 45-50 minutes.

Do tak przygotowanej formy wkładamy szpinakowe nadzienie, a następnie przykrywamy je nadmiarem ciasta zwisającym po bokach.

Wierzch smarujemy resztą rozpuszczonego masła.

Tak przygotowaną zapiekankę wstawiamy na dolną półkę do piekarnika rozgrzanego w pozycji termoobiegu do 170°C i pieczemy przez 45-50 minut.





Mexican beef dumplings

60

Pierogi meksykańskie z wołowiną



200 g minced beef
200 g minced pork
2 small red onions, finely chopped
70 g butter
2 garlic cloves
½ red bell pepper, finely diced
½ tsp. cumin
½ tsp. chili
1 tbsp. oregano
2 tsp. sweet paprika
half-and-half cream (to serve)
1 egg
salt and pepper to taste

Ingredients for the dough:

300 g wheat flour
200 g butter
200 g **Philadelphia Original** cream cheese
¾ tsp. salt

Mix the ingredients for the dough and knead into a smooth dough as quickly as possible to avoid it drying out. Wrap the dough in a plastic film and put it in the refrigerator for at least an hour.

200 g mielonej wołowiny
200 g mielonej wieprzowiny
2 małe czerwone cebule
70 g masła
2 ząbki czosnku
½ czerwonej papryki
½ łyżeczki kuminu
½ łyżeczki chili
1 łyżka oregano
2 łyżeczki słodkiej papryki
śmietana 18% (do podania)
1 jajko
sól i pieprz do smaku

Ciasto – składniki:

300 g mąki pszennej
200 g masła
200 g serka **Philadelphia Original**
¾ łyżeczki soli

Z podanych składników zagniatamy ciasto na jednolitą masę, w miarę jak najkrócej, aby nie wyschło. Owijamy je folią spożywczą i wkładamy do lodówki na co najmniej 1 godzinę.

Sauté the finely chopped onion in melted butter for about 6 minutes, then add garlic and finely diced red pepper. Mix together and sauté for another 5 minutes.

Transfer the sautéed vegetables to a bowl. Combine the minced beef, minced pork and spices in the same pan, and fry. When the meat has browned, return the vegetables to the pan, mix the ingredients together thoroughly, and fry everything for about 3 more minutes to make the filling for the dumplings.

Remove the dough from the refrigerator, cut off one-third of it, and return the rest to the fridge. Roll out the dough so that it forms a thin (about 5 mm thick) sheet and cut it into large circles – a standard glass may be a little too small for this purpose. Place a portion of the cooled filling in the middle of each circle, fold the dough into a dumpling and press the edges with a fork so that it remains closed. Because dumplings tend to get stuck to each other during baking, coat the dough with whisked egg whites before you close them.

Na roztopionym maśle smażymy drobno posiekaną cebulkę ok. 6 minut. Pod koniec dodajemy czosnek i pokrojoną w małą kostkę czerwoną paprykę. Wszystko mieszamy i smażymy następane 5 minut.

Podduszone warzywa przekładamy do miseczki, a na patelnię wkładamy wymieszanie wcześniej mielone mięso wołowe i wieprzowe wraz z przyprawami. Kiedy podsmażane mięso zbrązowieje, podduszone warzywa z powrotem wykładamy na patelnię. Zawartość dokładnie mieszamy i smażymy farsz na pierogi jeszcze ok. 3 minut.

Wyjmujemy ciasto z lodówki, odkrawamy 1/3, a resztę ponownie wkładamy do lodówki. Odkrojony kawałek ciasta wałkujemy na około 5 mm placek i wykrawamy z niego dosyć duże kółka – tradycyjna szklanka może być nieco za mała. Na środek każdego kółka nakładamy po porcji przestudzonego farszu. Składamy ciasto i dociskamy brzegi widelcem, żeby pierogi dobrze się skleiły – podczas pieczenia lubią się rozklejać, więc dla pewności można je przed sklejeniem posmarować rozkłóconym białkiem.

When the first section of dough has been made into dumplings, remove the remaining dough from the refrigerator, cut it in half, and use the half- portions to make more dumplings, following the same instructions. When the raw dumplings are ready to be baked, paint them with whisked egg yolk mixed with a tablespoon of water to give them a lovely golden color when they are done.

Place the dumplings on a baking tray lined with baking paper and bake for 30 minutes in the oven, which has been preheated to 180°C using both the top and bottom heating elements.

Serve with sour cream to enhance the taste of the dumplings.

Kiedy wykorzystamy pierwszą porcję ciasta, wyjmujemy z lodówki pozostałą. Kroimy ją na pół, następnie po kolei wałkujemy każdą część i lepimy pierogi wg podanej wyżej instrukcji. Gotowe do pieczenia surowe pierogi można posmarować rozkłóconym żółtkiem wymieszany z łyżką wody – po upieczeniu będą bardziej złociste.

Pierogi układamy na wyłożonej papierem do pieczenia blasze i wstawiamy na 30 minut do piekarnika rozgrzanego wcześniej w pozycji góra-dół do temperatury 180°C.

Podane na stół pierogi smakują doskonale z kleksem śmietany.



Halibut in lemon sauce

with Philadelphia Light cream cheese



Halibut w sosie cytrynowym z serkiem Philadelphia Light



400 g skinless halibut fillets
 60 g **Philadelphia Light** cream cheese
 1 lemon
 1 small onion, chopped
 1 tbsp. sweet mustard
 3 tsp. chopped parsley
 3 tbsp. oil
 salt and pepper to taste

Wash halibut fillets thoroughly, dry them, sprinkle with salt and pepper and place them in an ovenproof dish.

Sauté the chopped onion in oil in a skillet or sauté pan until soft, add the juice of half the lemon, mustard, the **Philadelphia Light** cream cheese, and chopped parsley. Blend the ingredients to make a paste, season with salt, and use the paste to coat the halibut fillets. Place slices of lemon on top. Place the fish dish in the oven, which has been preheated to 210°C using both the top and bottom heating elements, and bake for 15 minutes.

Serve the fish with rice and cucumber salad.

400 g filetów halibuta bez skóry
 60 g serka **Philadelphia Light**
 1 cytryna
 1 mała cebula
 1 łyżka słodkiej musztardy
 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
 3 łyżki oleju
 sól i pieprz do smaku

Filety halibuta dokładnie myjemy, osuszamy, oprószamy solą i pieprzem, po czym układamy w naczyniu żaroodpornym.

Na patelni lekko dusimy w oleju posiekaną cebulę. Kiedy będzie miękka, dodajemy sok z połowy cytryny, musztardę, serek **Philadelphia Light** i posiekaną pietruszkę. Wszystkie składniki mieszamy, doprawiamy solą i powstałą pastę nakładamy na filety halibuta. Na wierzchu układamy plasterki cytryny. Naczynie z rybą wstawiamy do piekarnika rozgrzanego w pozycji góra-dół do 210°C i pieczemy 15 minut.

Rybę można podawać z ryżem i mizerią.





Cod in horseradish sauce

66

Dorsz w sosie chrzanowym



4 cod loins (approx. 800 g)
125 g **Philadelphia with Horseradish**
cream cheese
½ onion, chopped
200 ml milk
2 tbsp. chopped dill
2 tbsp. butter
salt and pepper to taste

Wash the cod loins thoroughly and dry them with a paper towel.

Sauté the chopped onion in the butter until it becomes soft. Pour the milk into the pan, add the **Philadelphia with Horseradish** cream cheese and cook over a low heat, stirring constantly, until the cheese melts. Season to taste with salt and pepper.

Place the cod loins in the hot sauce and simmer over a low heat. After 7 minutes, remove the pan from the stove and sprinkle the cod and sauce with dill.

Serve the fish with mashed potatoes and a seasonal salad.

4 polędwiczki z dorsza (ok. 800 g)
125 g serka **Philadelphia z chrzanem**
½ posiekanej cebuli
200 ml mleka
2 łyżki posiekanego koperku
2 łyżki masła
sól i pieprz do smaku

Polędwiczki z dorsza dokładnie myjemy i osuszamy papierowym ręcznikiem.

Posiekaną cebulkę smażymy na maśle do miękkości. Na patelnię z cebulą wlewamy mleko, dodajemy serek **Philadelphia z chrzanem** i całość podgrzewamy na małym ogniu, ciągle mieszając, do rozpuszczenia serka. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Do gorącego sosu wkładamy polędwiczki z dorsza i na małym ogniu gotujemy pod przykryciem przez 7 minut. Następnie zdejmujemy patelnię z ognia i zawartość posypujemy koperkiem.

Rybę podajemy z pure ziemniaczanym i sezonową surówką.





Salads
& snacks
.....
Sałatki i przekąski





Salmon tartare with avocado spread

72

Tatar z łososia z pastą z awokado



300 g skinless salmon fillets
1 shallot, chopped
2 tbsp. soy sauce
1 tbsp. lemon juice
1 tbsp. olive oil
salt and pepper to taste

Avocado spread – ingredients:

1 ripe avocado
80 g **Philadelphia Light** cream cheese
½ tbsp. lemon juice
½ tsp. chopped chili pepper
1 tbsp. chopped cilantro or chives
salt to taste

Wash the salmon fillets thoroughly, dry them, and chop very finely. Place the fish in a bowl and add the finely chopped shallot, soy sauce, lemon juice and a pinch of pepper. Mix thoroughly and season to taste with salt.

Peel the avocado, remove the stone, transfer the flesh into a bowl and mash it with a fork. It is not necessary to achieve a completely smooth texture; small pieces of avocado can be left whole.

Add the **Philadelphia Light** cream cheese and the rest of the spread ingredients to the avocado. Mix thoroughly to combine the ingredients.

Serve the salmon tartare with the avocado spread and fresh bread.

300 g filetów z łososia bez skóry
1 szalotka
2 łyżki sosu sojowego
1 łyżka soku z cytryny
1 łyżka oliwy
sól i pieprz do smaku

Pasta z awokado – składniki:

1 dojrzałe awokado
80 g serka **Philadelphia Light**
½ łyżki soku z cytryny
½ łyżeczki posiekanej papryczki chili
1 łyżka posiekanej kolendry lub szczypiorku
sól do smaku

Filety z łososia dokładnie myjemy, osuszamy i bardzo drobno kroimy. Przekładamy do miski i dodajemy drobno posiekaną szalotkę, sos sojowy, sok z cytryny i szczyptę pieprzu. Całość dokładnie mieszamy. Przyprawiamy solą, według uznania.

Awokado obieramy, usuwamy pestkę, wkładamy miąższ do miski i rozgniatamy widelcem na pastę – nie musi być bardzo gładka; mogą zostać drobne, nierozgniecione kawałki.

Do awokado dodajemy serek **Philadelphia Light** i pozostałe składniki pasty. Zawartość miski dokładnie mieszamy, aż wszystko się połączy.

Tatar z łososia podajemy z pastą z awokado i świeżym pieczywem.



Beetroot salad with mint and arugula

Sałatka z buraków z miętą i rukolą



4 beetroots (approx. 850 g)
125 g **Philadelphia Light** cream cheese
juice from ¼ lemon
1 tbsp. of mint, chopped very fine
handful of pine nuts or roasted sunflower seeds
1 pack arugula
olive oil to sprinkle the arugula
salt to taste

Wash the beets, dry them and wrap individually in aluminum foil. Put them in an oven preheated to 180-200°C and bake for 1-1.5 hours. Use a wooden skewer to see if the beets are soft. If you can insert the skewer smoothly, it means the beet is ready. Let the beets cool, then remove the skin and cut them into half-slices.

Put **Philadelphia Light** cream cheese in a bowl and use a fork to whisk it into a creamy consistency. Add the lemon juice and chopped mint, and mix thoroughly.

Arrange arugula on the plates and sprinkle it with olive oil. Arrange beetroot on the arugula, cover with the spread made from **Philadelphia Light** cream cheese, and decorate everything with roasted pine nuts. You can substitute roasted sunflower seeds for the pine nuts.

4 buraki (ok. 850 g)
125 g serka **Philadelphia Light**
sok z ćwiartki cytryny
1 łyżka posiekanej mięty
garść orzeszków pinii lub ziaren słonecznika
1 paczka rukoli
oliwa do polania rukoli
sól do smaku

Buraki myjemy, osuszamy i owijamy pojedynczo w folię aluminiową. Wkładamy je do piekarnika rozgrzanego do 180-200°C na 1-1,5 godziny – drewnianym patyczkiem sprawdzamy, czy buraki są miękkie. Jeśli patyczek gładko wchodzi, buraki są gotowe. Ostudzone warzywa obieramy ze skóry i kroimy na półplasterki.

Do miseczki przekładamy serek **Philadelphia Light** i widelcem rozprowadzamy go w naczyniu do uzyskania kremowej konsystencji. Dodajemy sok z cytryny, bardzo drobno posiekaną miętę i wszystko dokładnie mieszamy.

Na talerzach rozkładamy rukolę i skrapiamy ją oliwą. Układamy na niej buraki, przykrywamy je masą z serka **Philadelphia Light** i dekorujemy, posypując danie prażonymi orzeszkami pinii. Można je zastąpić prażonymi ziarnami słonecznika.



Pasta z pieczonej papryki



2 medium-sized red bell peppers
 60 g **Philadelphia with Chives** cream cheese
 2 tbsp. sunflower seeds
 ½ tsp. chili flakes
 1 tsp. agave syrup or ½ tsp. sugar
 1 tsp. balsamic vinegar
 salt and pepper to taste
 feta cheese (optional)

Wash bell peppers and place them in an oven preheated to 180°C (using both the top and bottom heating elements). Roast them for 30 minutes, then turn them over and roast for another 30 minutes.

Put the warm roasted pepper into a closed paper or plastic bag for a couple of minutes, then remove the skin and seeds from the peppers.

Roast the sunflower seeds in a dry frying pan. Once they are roasted, grind them in a blender or mortar.

Put the drained roasted pepper, ground sunflower seeds, **Philadelphia with Chives** cream cheese and other spices in a blender. Mix everything together to create a smooth paste.

Serve it with bread. It goes well with feta cheese and cottage cheese.

2 czerwone papryki średniej wielkości
 60 g serka **Philadelphia ze szczypiorkiem**
 2 łyżki pestek słonecznika
 ½ łyżeczki płatków chili
 1 łyżeczka syropu z agawy lub ½ łyżeczki cukru
 1 łyżeczka octu balsamicznego
 sól i pieprz do smaku
 opcjonalnie – ser feta lub biały ser twarogowy

Umyte papryki wkładamy do nagrzanego piekarnika – 180°C – góra-dół. Pieczemy 30 minut, przekładamy na drugą stronę i pieczemy kolejne 30 minut.

Upieczoną, gorącą paprykę umieszczamy na kilka minut w zamkniętym papierowym lub plastikowym woreczku. Po tym czasie obieramy paprykę ze skóry i usuwamy gniazda nasienne.

Pestki słonecznika prażymy na suchej patelni. Kiedy są gotowe, ścieramy je w rozdrabniaczu lub ucieramy w moździerzu.

Do blendera przekładamy odsączoną, upieczoną paprykę, roztarte pestki słonecznika, serek **Philadelphia ze szczypiorkiem** i pozostałe składniki. Wszystko miksujemy na gładką masę.

Pastę podajemy do pieczywa. Pasuje do niej ser feta i biały ser twarogowy.





Potato and broccoli muffins

78

Babeczki ziemniaczano-brokulowe

12x

1h



125 g **Philadelphia with Chives** cream cheese
5 large potatoes
125 g grated cheese (cheddar or a Dutch type cheese)
160 g broccoli
150 g half-and-half cream
1 small onion
½ leek
2 eggs
½ tbsp. butter
salt and pepper to taste

125 g serka **Philadelphia ze szczypiorkiem**
5 dużych ziemniaków
125 g startego sera żółtego (morski, cheddar)
160 g brokuła
150 g śmietany 18%
1 mała cebula
½ pora
2 jajka
½ łyżki masła
sól i pieprz do smaku

Chop the onion and the white part of the leek into fine pieces. Break the eggs into a bowl and mix with the half-and-half cream and the **Philadelphia with Chives** cream cheese. Peel the potatoes, cut them into small cubes, and cook in boiling salted water for about 10 minutes. Wash the broccoli, divide it into florets, and boil for 5 minutes. Chop coarsely after cooking. Combine and mix all the ingredients, and season with salt and pepper.

Coat muffin forms or muffin cups with butter and fill with the prepared mixture.

Place the muffins in an oven preheated to about 180°C (with fan switched on) and bake for 30-35 minutes.

Cebulę i białą część pora drobno siekamy. Łączymy jajko ze śmietaną i serkiem **Philadelphia ze szczypiorkiem**. Obrane ziemniaki kroimy w drobną kostkę i gotujemy w osolonej wodzie przez ok. 10 minut. Brokuł myjemy, dzielimy na różyczki i gotujemy przez 5 minut, następnie grubo siekamy. Łączymy wszystkie składniki, mieszamy i doprawiamy solą i pieprzem.

Foremki do babeczek smarujemy masłem i napełniamy przygotowaną masą. Babeczki można przygotować również w papilotkach.

Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C w pozycji termoobieg i pieczemy przez 30-35 minut.





Desserts
& cocktails
.....
Desery i koktajle



Rolada z ciasta dyniowego



Dough – ingredients:

100 g wheat flour
 1 small butternut or Hokkaido squash, or 5
 tbsp. pumpkin purée
 3 eggs
 150 g sugar
 1 tsp. cinnamon
 1 tsp. baking powder
 ½ tsp. baking soda
 1 tsp. freshly grated orange peel
 1 tbsp. powdered sugar to cover the cloth

Filling – ingredients:

300 g **Philadelphia Original** cream cheese
 3 tbsp. soft butter
 1 tbsp. honey
 1 tsp. grated ginger
 1 tbsp. orange juice

Using both the top and bottom heating elements, preheat the oven to approximately 200°C. Remove the **Philadelphia Original** cream cheese from the fridge and set it aside to come to room temperature.

Wash the squash, cut off the stalk, cut the squash in half and remove the seeds. Place the squash on a baking tray lined with baking paper, and put the tray in the oven. Bake until the squash becomes quite soft, about 50 minutes. (Test with a wooden skewer.)

Ciasto – składniki:

100 g mąki pszennej
 1 mała dynia piżmowa lub hokkaido
 albo 5 łyżek piure z dyni
 3 jajka
 150 g cukru
 1 łyżeczka cynamonu
 1 łyżeczka proszku do pieczenia
 ½ łyżeczki sody
 1 łyżeczka świeżo otartej skórki z pomarańczy
 1 łyżka cukru pudru do obsypania ściereczki

Nadzienie – składniki:

300 g serka **Philadelphia Original**
 3 łyżki miękkiego masła
 1 łyżka miodu
 1 łyżeczka startego imbiru
 1 łyżka soku z pomarańczy

Najpierw rozgrzewamy piekarnik w pozycji góra-dół do 200°C. Opakowanie serka **Philadelphia Original** wyjmujemy z lodówki.

Dynię myjemy, odcinamy ogonek, kroimy na pół i wyjmujemy pestki. Układamy kawałki dyni na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do rozgrzanego piekarnika. Pieczemy, aż dynia całkiem zmięknie (ok. 50 minut; sprawdzamy patyczkiem).

When the baked squash has cooled, use a spoon to separate the pulp from the skin. (If Hokkaido squash was used, the skin can be left intact.) Stir the pulp with a fork to make a pumpkin purée.

In the meantime, with both the top and bottom heating elements on, lower the temperature of the oven to approximately 185°C. Break the eggs into a bowl, beat them for about a minute, and mix for about 4 minutes. Add five tablespoons (165 g) of pumpkin purée and give it one more quick stir. Sift the flour, baking powder and baking soda into another bowl, add cinnamon, mix thoroughly, and transfer to the bowl with egg mixture. Add the grated orange peel and a pinch of salt and stir to combine the ingredients.

Pour this dough evenly into a baking tray (40x25 cm) lined with baking paper. Make sure that the thickness of the dough is uniform – gently shake the tray side-to-side a few times to be certain. Put the baking tray with the dough into the preheated oven and bake for 15 minutes.

Kiedy upieczona dynia ostygnie, łyżką odzielamy miąższ od skóry. Jeżeli upiekliśmy dynię Hokkaido, można zostawić ją ze skórą. Następnie dynię miksujemy do uzyskania piure.

W tym czasie obniżamy temperaturę piekarnika w pozycji góra-dół do 185°C. Do miski wbijamy jajka, ubijamy je (około 1 minuty) i miksujemy (około 4 minut), dodajemy 5 łyżek (165 g) dyniowego piure i ponownie krótko miksujemy. Do innego naczynia przesiewamy mąkę wraz z proszkiem do pieczenia i sodą, dodajemy cynamon i dokładnie mieszamy. Całość przesypujemy do miski z masą jajeczną, dodajemy skórkę pomarańczową i szczyptę soli. Mieszamy do połączenia składników.

Wylewamy ciasto równomiernie na blachę 40x25 cm wyłożoną papierem do pieczenia. Ważne, aby wysokość ciasta wszędzie była taka sama – można kilka razy lekko poruszyć blachą. Formę z ciastem wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez 15 minut.

While the dough is baking, take a clean cloth, sprinkle it with a tablespoon of powdered sugar and use your hand to spread the sugar over the whole cloth.

When the cake is baked, remove it from the oven, and transfer it gently from the baking pan onto the cloth so that the baking paper is on top. Do this while the cake is still hot. Carefully remove the paper, then gently roll the cake together with the cloth along its longer side into a roulade. The cloth will remain in the rolled cake until it is removed when the filling is added. Set the cake aside to cool.

Add the **Philadelphia Original** cream cheese to the filling's ingredients mixture and blend into a uniform, creamy mixture. Gently unroll the cooled down cake, remove the cloth, cover the cake evenly with the filling and carefully roll it up, slowly forming a pumpkin cream roulade.

Before serving, keep the roulade in the refrigerator for 4 to 5 hours.

W tym czasie przygotowujemy czystą ściereczkę, którą posypujemy łyżką cukru pudru – dłonią rozprowadzamy cukier po całej ściereczce.

Upieczone, gorące ciasto delikatnie przekładając, przekładamy na ściereczkę posypaną cukrem tak, aby papier do pieczenia był na górze. Delikatnie usuwamy papier. Potem ciasto razem ze ściereczką delikatnie zwijamy wzdłuż dłuższego boku w roladę – w roladzie będzie ściereczka, którą później usuniemy, dodając nadzienie. Pozostawiamy do ostygnięcia.

Składniki nadzienia miksujemy na jednolitą, kremową masę, pamiętając, by użyć sera **Philadelphia Original** w temperaturze pokojowej. Ostudzone ciasto zawinięte w ściereczkę delikatnie rozwijamy, smarujemy równomiernie kremową masą i ponownie, już bez ściereczki, bardzo uważnie i powoli wraz z nadzieniem zwijamy w roladę.

Przed podaniem na stół schładzamy roladę 4-5 godzin w lodówce.



Deser z herbatą matcha



250 g **Philadelphia Original** cream cheese
 80 g powdered sugar
 4 egg yolks
 2 tbsp. whipping cream
 1 ½ tsp. matcha tea
 1 lime
 40 ml whisky
 100 ml water
 12 biscuits
 red currants

250 g serka **Philadelphia Original**
 80 g cukru pudru
 4 żółtka
 2 łyżki śmietany kremówki 30%
 1½ łyżeczki herbaty matcha
 1 limonka
 40 ml whisky
 100 ml wody
 12 biszkoptów
 czerwone porzeczki

In a bowl, whisk the egg yolks with the powdered sugar to create a fluffy, light mixture. In a small bowl, combine the whipping cream with matcha green tea and add it to the egg yolk mixture and mix thoroughly. With the blender's speed reduced, add half the **Philadelphia Original** cream cheese, mix briefly, then add the remaining half of the cream cheese and the peel from the blanched lime. Blend until the mixture becomes smooth, without any lumps. (Avoid mixing too long, because the cream will become too runny.)

Żółtka ubijamy z cukrem pudrem na puszystą, jasną masę. W małej miseczce łączymy śmietanę kremówkę z zieloną herbatą matcha i dodajemy do kremu z żółtek. Chwilę miksujemy. Następnie, przy zmniejszonych obrotach miksera dodajemy serek **Philadelphia Original** z jednego opakowania (125 g), ponownie miksujemy, dodajemy serek z drugiego opakowania oraz skórkę z wcześniej sparzonej limonki i miksujemy do momentu, gdy masa będzie gładka, bez grudek (ważne, aby nie ubijać za długo, bo krem będzie zbyt rzadki).

Next, prepare a punch to soak the biscuits by combining the whisky with lime juice and a small amount of water.

Prepare three cups to serve the dessert. Soak biscuits in the punch for a moment and then place four biscuits in the bottom of each cup. Pour the cream mixture over the punch-soaked biscuits. Serve with red currants, pomegranate seeds, or cranberry sauce.

Aby nasączyć biszkopty musimy przygotować poncz. W tym celu mieszamy whisky z sokiem z limonki i niewielką ilością wody.

Do podania deseru przygotowujemy 3 pucharki. Biszkopty przez chwilę moczymy w ponczu i układamy po 4 w każdym pucharku. Na nasączone ponczem biszkopty wykładamy wcześniej ubity krem. Deser podajemy z czerwonymi porzeczkami lub owocem granatu albo sosem żurawinowym.



Fluffy pancakes with pear sauce

Puszyste placuszki z sosem gruszkowym



Pancakes – ingredients:

150 g wheat flour
2 tbsp. sugar
1 ½ tsp. baking powder
salt
40 g melted butter
¾ cup milk
1 egg
clarified butter for frying

Pear sauce – ingredients:

2 sweet pears (e.g. Conference), cut into pieces
60 g **Philadelphia Original** cream cheese
1 tbsp. butter
juice of half an orange
2 level tbsp. sugar
1 clove
½ tsp. cinnamon

handful of pistachio nuts, coarsely chopped

Wash pears thoroughly, peel and core them, and cut into small pieces.

Using the burner's medium setting, melt the butter and sugar in a pan, stirring continuously for about 2 minutes. Add the pear pieces, orange juice and the clove and cook for 15 minutes.

Placuszki – składniki:

150 g mąki pszennej
2 łyżki cukru
1½ łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli
40 g roztopionego masła
¾ szklanki mleka
1 jajko
masło klarowane do smażenia

Sos gruszkowy – składniki:

2 słodkie gruszki, np. Konferencja
60 g serka **Philadelphia Original**
1 łyżka masła
sok z połowy pomarańczy
2 płaskie łyżki cukru
1 goździk
½ łyżeczki cynamonu

garść orzeszków pistacjowych

Dokładnie umyte gruszki obieramy ze skóry, wykrawamy gniazda nasienne i kroimy na małe kawałki.

Na patelni rozgrzewamy na średnim ogniu masło z dodatkiem cukru, ciągle mieszając, przez ok. 2 minuty. Następnie dodajemy pokrojoną gruszkę, sok z pomarańczy i goździk. Całość smażymy przez 15 minut.

Fluffy pancakes

with pear sauce

Puszyste placuszki z sosem gruszkowym

When the pear pieces begin to break down, add the cinnamon and the Philadelphia Original cream cheese, and stir until all the ingredients are fully combined.

While the sauce is cooking, mix the dry ingredients for pancakes – sifted flour, baking powder, sugar and salt – in a bowl. In another bowl, beat the egg with the milk and melted butter. Use a balloon whisk to mix and combine the egg mixture and the dry ingredients. The consistency of the dough should be uniform, without any lumps.

Heat the clarified butter in a pan and use a spoon to cut small pancakes from the dough and transfer them to the hot pan. When air bubbles begin to appear on the top surface of the pancakes, turn them over and cook until done.

Serve the pancakes with hot pear sauce, sprinkled with the coarsely chopped pistachio nuts.

Kiedy gruszka się rozpadnie, dodajemy cynamon, serek Philadelphia Original i mieszamy zawartość patelni do połączenia składników.

W tym czasie mieszamy w misce suche składniki placków – przesianą mąkę, proszek do pieczenia, cukier i sól. W drugim naczyniu roztrzepujemy jajko, dodajemy mleko i roztopione masło. Mieszamy i łączymy z suchymi składnikami – do tego celu najlepiej użyć trzepaczki różgowej. Ciasto powinno mieć jednolitą konsystencję, bez grudek.

Na patelni rozgrzewamy klarowane masło i łyżką nakładamy ciasto, formując małe placki. Kiedy placki wypieką się i pojawią się na nich bąbelki powietrza, przekładamy je na drugą stronę i smażyjemy jeszcze przez chwilę.

Placuszki podajemy z gorącym sosem gruszkowym, posypane grubo siekanymi orzeszkami pistacjowymi.





Lemon filling – ingredients:

- 2 eggs
- 2 egg yolks
- 170 g sugar
- 3 lemons
- 80 g butter
- 200 g **Philadelphia Original** cream cheese

Crust – ingredients:

- 200 g all-purpose flour
- 120 g butter
- 60 g powdered sugar
- 2 small egg yolks
- 1 tbsp. half-and-half or light cream

Meringue – ingredients

- 120 g sugar
- 2 egg whites
- 1 tbsp. lemon juice
- 2-3 tbsp. water

Begin by preparing the lemon filling – which can be done the day before you make the rest of the cake.

Wash the lemons thoroughly, blanch them with boiling water and grate the yellow part of the peel. Do not grate the white part! Squeeze out the juice.

Krem cytrynowy – składniki:

- 2 jajka
- 2 żółtka
- 170 g cukru
- 3 cytryny
- 80 g masła
- 200 g sera **Philadelphia Original**

Ciasto – składniki:

- 200 g mąki pszennej typu 550
- 120 g masła
- 60 g cukru pudru
- 2 małe żółtka
- 1 łyżka śmietany 12% lub 18%

Beza – składniki:

- 120 g cukru
- 2 białka
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2-3 łyżki wody

W pierwszej kolejności robimy krem cytrynowy – można go przygotować na dzień przed zrobieniem ciasta.

Z dokładnie umytych i sparzonych wrzącą wodą cytryn ścieramy tylko żółtą skórkę. Nie ścieramy białej! Wyciskamy sok.

Place a small pot or metal bowl inside a larger saucepan filled with boiling water, making sure that the water reaches $\frac{3}{4}$ of the small pot's height. After preparing the water bath, crack one egg into the small pot, add two additional egg yolks and sugar and stir until it becomes a uniform mixture. Add lemon juice, grated lemon peel and butter and continue to stir for 5-7 minutes until the mixture thickens. Keep stirring to avoid scrambling the eggs or allowing clumps to form in the filling. Once the filling mixture has cooled down, add the **Philadelphia Original** cream cheese and mix until it is completely blended in.

To create the crust, pour flour on the pastry board and add butter. (The butter must be soft, so take it out of the fridge in advance!) Use the blunt edge of a knife to cube the butter and combine it with the flour. When the butter and flour have formed clumps, add sugar, egg yolks, and cream, and quickly knead into dough.

Form the dough into a ball, flatten it and wrap it in a plastic stretch film. Put the dough in the refrigerator and chill for 30 minutes.

When the dough has chilled, unwrap it, place the dough back on the film (or on a new piece of film) cover it with another piece of the film and roll it out. (The plastic film is supposed to make it easier to roll out the dough.)

Do garnka z wrzącą wodą wstawiamy drugi, mniejszy (lub metalową miskę) tak, aby woda sięgała do $\frac{3}{4}$ wysokości zanurzonego naczynia. W tak przygotowanej kąpieli wodnej do mniejszego garnka wbijamy jajka, dodajemy dodatkowe 2 żółtka, cukier i mieszamy do połączenia się składników. Dodajemy sok z cytryny i startą skórkę oraz masło i stale mieszamy przez 5-7 minut do zgęstnienia kremu. Mieszać należy przez cały czas, w przeciwnym razie zrobi się nam jajecznicą albo powstaną grudki! Kiedy krem cytrynowy ostygnie, dodajemy do niego serek **Philadelphia Original** i mieszamy do uzyskania jednolitej masy.

Przygotowując spód ciasta, wysypujemy mąkę na stolnicę i dodajemy masło (miękkie, nie prosto z lodówki!). Tępą stroną noża rozdrabniamy masło i łączymy z mąką. Kiedy powstaną zlepione grudki, dodajemy cukier, żółtka, śmietanę i szybko zagniatamy.

Z zagniecionego ciasta robimy kulę, spłaszczamy ją, zawijamy w folię spożywczą stretch i wkładamy na 30 minut do lodówki.

Po tym czasie ciasto kładziemy na folii, drugą częścią je przykrywamy i wałkujemy na placek (folia powinna ułatwić nam wałkowanie ciasta).

Press the dough into a 26 cm tart pan, cutting off the protruding edges (They can be used later to make mini tarts in smaller pans.) Prick the dough with a fork.

Using the upper and lower heating elements, preheat the oven to 170°C, put in the tart pan and bake for 30 minutes. To prepare a delicious meringue, whip the egg whites until they become stiff, add a tablespoon of lemon juice and mix thoroughly.

In a small saucepan, combine sugar with two or three tablespoons of water, place the saucepan over low heat and let it cook there for 10 minutes, occasionally stirring the contents, until it turns into a thick sugar syrup. Gradually pour the syrup into the egg whites in a very thin stream, whipping the mixture at the same time. Once all of the syrup has blended into the egg whites mixture, keep mixing it for another 1 to 2 minutes.

Pour the lemon cream over the crust and use a spoon or piping bag to transfer the meringue to the top of the tart. To turn the top of the meringue light brown, use a crème brûlée torch or put it into an oven with a warmed-up upper burner.

Let cool before serving.

Wykładamy ciastem formę o średnicy 26 cm, obcinamy wystające brzegi (można z nich zrobić minitartę w mniejszym naczyniu) i nakłuwamy ciasto widelcem.

Do piekarnika rozgrzanego w pozycji góra-dół do 170°C wkładamy formę z ciastem i pieczemy przez 30 minut.

Aby przygotować bezę, ubijamy białka na gęstą pianę, dodajemy łyżkę soku z cytryny i dokładnie mieszamy.

W małym garnku mieszamy cukier w 2-3 łyżkach wody, stawiamy na małym ogniu i podgrzewamy przez 10 minut, od czasu do czasu mieszając – ma powstać gęsty cukrowy syrop. Kiedy jest już gotowy i jeszcze gorący, powoli wlewamy go cienką stróżką do piany z białek, jednocześnie nie przerywając ubijania. Po dodaniu całego syropu miksujemy pianę jeszcze przez 1-2 minuty.

Na ciasto wykładamy krem cytrynowy, na nim łyżką lub szprycą do tortów kładziemy pianę z białek. Białka rumienimy palnikiem do kremu brûlée lub wkładamy ciasto do piekarnika z rozgrzaną górną grzałką – tylko na chwilę, do momentu, aż piana lekko zbrązowieje.

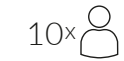
Ciasto podajemy po schłodzeniu.



Cheese and chocolate cake with oranges

98

Duet serowo-czekoladowy z pomarańczą



Cheese filling – ingredients:

625 g **Philadelphia Original** cream cheese
100 g white chocolate
3 eggs
1 egg yolk
100 g fine sugar
juice from half an orange
grated peel of 1 orange
200 ml half-and-half cream
3 tbsp. powdered sugar
bitter orange jam

Crust – ingredients:

100 g dark chocolate
90 g soft butter
70 g fine sugar
60 g wheat flour
40 g ground almonds (can be unskinned almonds)
2 eggs

Begin by preparing the chocolate crust. Break the dark chocolate bar into pieces and melt the pieces in a water bath. In a separate bowl, mix the butter and sugar to make a fluffy mixture. When the chocolate has cooled a bit, add it, the ground almonds and the sifted flour to the mixture. Do not stop stirring! In another bowl, beat the 2 eggs thoroughly and combine them with the chocolate mixture.

Masa serowa – składniki:

625 g serka **Philadelphia Original** (5 opakowań)
100 g białej czekolady
3 jajka
1 żółtko
100 g drobnego cukru
sok z połowy pomarańczy
skórka otarta z 1 pomarańczy
200 ml śmietany 18%
3 łyżeczki cukru pudru
dżem z gorzkich pomarańczy

Spód – składniki:

100 g gorzkiej czekolady
90 g miękkiego masła
70 g drobnego cukru
60 g mąki pszennej
40 g zmielonych migdałów (mogą być w skórkach)
2 jajka

W pierwszej kolejności robimy czekoladowy spód. Połamaną na cząstki gorzką czekoladę rozpuszczamy w kąpielii wodnej. W osobnym naczyniu miksujemy masło z cukrem na puszystą masę, do której dodajemy lekko ostudzoną czekoladę, zmielone migdały i przesianą mąkę – ciągle mieszając! W innej miseczce mocno ubijamy 2 jajka i łączymy je z masą czekoladową.

See Cheese and chocolate cake pages 99-100

.....
Ciąg dalszy na stronach 99-100

Cheese and chocolate cake

with oranges

Duet serowo-czekoladowy z pomarańczą

Line the bottom of a 24 cm baking pan with baking paper. Pour the chocolate mixture into the baking pan, smooth the surface and bake it in a preheated oven for 11 minutes. When the crust is done, remove the pan from the oven.

To prepare the cheese filling, whisk the **Philadelphia Original** cream cheese until it is fluffy, then melt the white chocolate in a water bath, let it cool, and blend it and the sugar into the cream cheese, stirring constantly. When everything is thoroughly blended, begin adding the eggs, one at a time, stirring constantly. After adding an egg, wait a minute before adding another one or the egg yolk. It is crucial to continue stirring at all times! Finally, add the orange juice and mix thoroughly.

Cover the pan with the baked chocolate crust with aluminum foil and prepare it for a water bath. Spoon the cheese mixture onto the chocolate crust and smooth the top. Place the baking pan inside a larger pan filled with water – it can be a baking tray from the oven. (The water should be half as deep as the baking pan.) If you use the standard oven baking tray, the water level will be lower, but still acceptable. Place the larger container or the baking tray in the oven, which has been preheated to about 170°C with fan switched on and bake for 50 minutes.

Spód okrągłej formy o średnicy 24 cm wykładamy papierem do pieczenia. Przekładamy masę czekoladową do blaszki, wyrównujemy powierzchnię i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 11 minut. Po upieczeniu wyjmujemy z piekarnika.

Kiedy spód jest gotowy, przygotowujemy masę serową z serka **Philadelphia Original**, który ubijamy na puszystą masę. Nie przerywając miksowania serka, dodajemy porcjami cukier i rozpuszczoną w kąpielu wodnej, lekko ostudzoną białą czekoladę. Kiedy całość jest dobrze wymieszana (połączona), nadal miksując, dodajemy jedno po drugim jajka i dodatkowe żółtko. Kolejne jajka wbijamy minutę po poprzednim. Cały czas miksujemy! Pod koniec miksowania dodajemy jeszcze sok z pomarańczy.

Foremkę z upieczonym czekoladowym spodem zabezpieczamy od dołu folią aluminiową, przygotowując ją do pieczenia w kąpielu wodnej. Serową masę wykładamy na czekoladową i wyrównujemy powierzchnię. Formę z ciastem umieszczamy w większym naczyniu z wodą – może być to blacha z wyposażenia piekarnika. Woda powinna sięgać do połowy foremki. W wypadku blachy z piekarnika poziom będzie niższy, ale to nie przeszkadza. Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 170°C w pozycji termoobieg i pieczemy przez 50 minut.

Cheese and chocolate cake

with oranges

Duet serowo-czekoladowy z pomarańczą

While the cake is baking, mix the half-and-half cream with the grated orange peel and three teaspoons of powdered sugar. When the cake has been baking for 50 minutes, take it out of the oven and spread the cream mixture on top of it, then put it back in the oven and bake for another 10 minutes.

Open the oven door and let the cake cool, then place it in the fridge for at least 6 hours. If it is possible, leave it there overnight.

Before serving the cake, decorate it with a topping of bitter orange jam.

W tym czasie mieszamy śmietanę z otartą skórką z pomarańczy i 3 łyżeczkami cukru pudru. Kiedy ciasto podpiecze się przez 50 minut, wyciągamy je z piekarnika i dokładnie rozsmarowujemy na nim śmietanową masę. Wkładamy ponownie do piekarnika i pieczemy przez kolejne 10 minut.

Studzimy ciasto przy otwartych drzwiach piekarnika. Po ostudzeniu wstawiamy je do lodówki na co najmniej 6 godzin, a najlepiej na całą noc.

Przed podaniem ciasto można posmarować na wierzchu roztopionym dżemem z gorzkiej pomarańczy.



COOK
with
PHILADELPHIA
GOTUJ z PHILADELPHIA
II

Editorial and visual concept
Koncepcja edytorska i wizualna

Bohdan Gawroński

Graphic design and typesetting
Projekt graficzny, skład i łamanie

Bolesław Rybałtowski

Recipes
Przepisy

Magdalena Gugąła-Woźniak

Translation
Tłumaczenie

Wordlink

Photos
Zdjęcia

MATYS-STUDIO
Zdjęcie kontekstowe nieprzedstawiające potraw,
zamieszczone na stronie 20, pochodzi z legalnego
bezpłatnego źródła: witryny Unsplash.

Editors
Redaktorzy

Sławomir Rybałtowski, William F. Stapp

Proofreading
Korekta

NOVA VEDA

Publisher
Wydawca

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

Executive publisher
Wydawca wykonawczy

NOVA VEDA Sp. z o.o.
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!

