

# SPOTKANIA ze smakiem w KUCHNI



E-book z przepisami dla początkujących,  
średnio zaawansowanych i mistrzów!

**Nr 1\***  
w Europie

**You've GOT A  
FRIEND  
in PHILLY**



## smakuj codzienność razem z Przyjaciółmi!

Kuchnia to niezwykle miejsce, często uznawane za serce domu. To tutaj intensywne smaki i aromaty mieszają się z niezobowiązującymi rozmowami, śmiechem czy wspomnieniami. Zaproś tu swoich przyjaciół i wspólnie przygotujcie coś pysznego. Bez względu na to, jakie macie zdolności kulinarne i cukiernicze – po prostu bawcie się dobrze!

Sięgnijcie po serek Philadelphia, wybór numer 1 wśród konsumentów w Europie (w kategorii serków śmietankowych)\*. Uniwersalny charakter produktu sprawia, że znajduje on szerokie zastosowanie w wielu kulinarnych i cukierniczych recepturach – zarówno tradycyjnych, jak i nowoczesnych, łatwych i trudniejszych w przygotowaniu. W Polsce dostępnych jest pięć smaków serka Philadelphia: Original (kultowy śmietankowy), Light (z obniżoną zawartością tłuszczu), Milka (z alpejską czekoladą), z ziołami (m.in. rozmarynem, tymiankiem i bazylią) i ze szczypiorkiem (idealny do potraw śniadaniowych).



**Poznaj wszystkie  
kulinarne inspiracje**



\*Źródło: Euromonitor International Limited, Produkty mleczne i alternatywy edycja 2023, wartość detaliczna RSP, kategoria serów do smarowania, dane z 2022 r.



# spotkajmy się w kuchni!

Masz niepohamowany apetyt na nowe wyzwania? Świetnie się składa! Bez względu na to, na jakim poziomie zaawansowania jesteś, zamień przygotowywanie posiłków w najlepszą zabawę! Łącz nieoczywiste smaki, korzystaj z przyjacielskich wskazówek, delektuj się chwilą i kolekcjonuj nowe, kulinarne i cukiernicze doświadczenia.

Przepisy dla **początkujących** zostały opracowane z myślą o tych, którzy dopiero rozpoczynają swoją przygodę w kuchni – uczą się podstawowych tricków, szukają pomysłów na szybkie w przygotowaniu posiłki i małymi krokami chcą doskonalić swoje umiejętności. Proste formuły, a także ograniczona liczba składników, łatwych w obróbce i ogólnodostępnych, to zachęta dla wszystkich debiutantów!

Jeśli czujesz większą pewność co do swoich umiejętności w kuchni, zasmakuj w nowych inspiracjach! Czerp pomysły na apetyczne zupy, dania mięsne i bezmięsne, przystawki, sałatki, ciasta, desery oraz kanapki o **średnio zaawansowanym** poziomie trudności przygotowania. Mieszaj, krój, piecz, gotuj, miksuj, smaż i wykonuj inne kuchenne czynności, bazując na zdobytej dotychczas wiedzy. Zaskakuj swoich bliskich najlepszymi smakami.

Masz wrażenie, że świat kulinariów i cukiernictwa nie ma przed Tobą tajemnic? To może oznaczać, że... jesteś **mistrzem** w tej dziedzinie! Najprawdopodobniej spędzasz w kuchni bardzo dużo czasu i czerpiesz z tego prawdziwą przyjemność. Z wielkim kunsztem przygotowujesz specjały dla bliskich, dbając nie tylko o ich smak, ale także o sposób podania. Rozbudowane receptury nie spędzają Ci snu z oczu, a wręcz przeciwnie – wczytujesz się w nie z prawdziwą pasją!

# SPIS TREŚCI

- 7** Hummus z serkiem i ziołami
- 8** Zupa warzywna
- 9** Pulpety w sosie koperkowym
- 10** Wegetariańska fasolka po bretońsku
- 11** Bruschetta z serkiem i jabłkiem
- 12** Sałatka szwabska
- 13** Tarta dyniowa
- 14** Kasza manna z winogronami

**Dla**  
**pożyczających**

**Dla**  
**średnio**  
**zaawansowanych**

- 17** Bagietka z pieczoną dynią i serkiem
- 18** Płatki owsiane z pieczarkami
- 19** Kurczak curry z anansem
- 20** Pierogi dyniowe
- 21** Carpaccio z gruszki z szynką parmeńską
- 22** Sałatka z aszą bulgur i dynią
- 23** Ciasto blondie z malinami
- 24** Dutch baby z awokado

- 27** Pasztet dyniowy
- 28** Zupa pho z krewetkami
- 29** Chili con carne
- 30** Wegekotlety
- 31** Wellington z łososiem
- 32** Stekiem z sałatką ziemniaczaną
- 33** Sernik kawowy
- 34** Dacquoise z kremem kajmakowym

**Dla**  
**mistrzów**

# Dla początkujących



You've GOT A  
FRIEND  
in PHILLY

# 5 Porad kulinarnych dla początkujących kucharzy i cukierników:

**1 Na początku... przeczytaj cały przepis!**  
Koniecznie w skupieniu! Zacznij od listy składników, a później, punkt po punkcie, przeanalizuj kolejne wskazówki. Jednocześnie układaj sobie w głowie plan „pracy” i zapamiętaj, jakie akcesoria lub urządzenia kulinarne przydadzą Ci się podczas przygotowywania posiłku.

**2 Przygotuj wszystkie składniki.**  
Najlepiej ułóż wszystkie składniki na blacie – tak, żeby na każdym etapie przygotowywania potrawy mieć do nich łatwy i szybki dostęp. Pamiętaj, żeby wcześniej sprawdzić daty przydatności produktów do spożycia.

**3 Zachowaj porządek w czasie gotowania.**  
Porządek to podstawa! Podczas przygotowywania posiłku na bieżąco odkładaj do zmywarki ubrudzone naczynia lub akcesoria. Wszystkie resztki, np. oberki, od razu wyrzucaj do pojemnika na bioodpady. Miej pod ręką ściereczkę, którą w razie potrzeby użyjesz do przetarcia blatu lub wytarcia rąk.

**4 Nie zniechęcaj się popełnianymi błędami.**  
Pamiętaj, że to etap nauki! Popełniając błędy, nabierasz doświadczenia. Jeśli coś Ci nie wyszło, poszukaj ewentualnych przyczyn w internecie, powtórz czynność lub zastanów się, jak możesz uratować sytuację.

**5 Notuj swoje spostrzeżenia przy przepisach.**  
Prawdopodobnie te notatki przydadzą Ci się w przyszłości, kiedy ponownie wrócisz do przepisu. Możesz zapisać np. zmiany, które wprowadziłeś – ilość przypraw czy wydłużony czas przygotowania.



# Hummus z serkiem i ziołami



🕒 15 minut

🍴 2 porcje

## Sposób przygotowania

1. Na suchej patelni upraż sezam na złoty kolor.
2. Ciecierzycę razem z zalewą, pastę tahini, sok z cytryny, kumin i 125 g serka umieść w blenderze kielichowym i zmiksuj na gładką masę. Dopraw solą i pieprzem.
3. Pieczywo upiecz w opiekaczu na złoty kolor. Każdą kromkę posmaruj hummusem.
4. Liście bazylii, oregano i natkę pietruszki wymieszaj i skrop oliwą, nałóż na kromki z hummusem. Na każdą kromkę wyłóż po łyżeczce serka. Posyp wierzch sezamem.

## Składniki

4 kromki ulubionego pieczywa  
250 g ciecierzycy z puszki  
3 łyżki pasty tahini  
sok z 1 cytryny  
1 płaska łyżka kuminu  
125 g serka Philadelphia Light  
4 łyżeczki serka Philadelphia Light  
15 liści bazylii  
6 gałązek oregano  
6 gałązek natki pietruszki  
2 łyżki sezamu  
oliwa do skropienia  
sól i pieprz



**Sprawdź inne przepisy  
z serkiem Philadelphia Light**

# zupa warzywna



🕒 30 minut 🍴 4 porcje

## Sposób przygotowania

1. W garnku rozpuść masło, dodaj cebulę pokrojoną w piórka, czosnek pokrojony w plasterki i smaż 3 minuty.
2. Dołóż ziele angielskie, liście laurowe i kapustę pokrojoną w grubą kostkę, smaż przez 4 minuty.
3. Zalej wodą, doprowadź do wrzenia, dodaj fasolkę pokrojoną na mniejsze kawałki, dynię i pomidory pokrojone w kostkę, gotuj 15 minut.
4. Dołóż serek i rozpuść w zupie, dopraw solą i pieprzem. Zupę podawaj ze świeżym tymiankiem i kleksem serka.

## Składniki

- 1 łyżka masła
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 3 kulki ziela angielskiego
- 3 liście laurowe
- 1/4 główki kapusty
- 1 litr wody
- 1 garść fasolki szparagowej
- 1 szklanka dyni (pokrojonej w kostkę)
- 4 pomidory
- 125 g serka Philadelphia Original
- 6 gałązek tymianku
- sól i pieprz



Lubisz zupy?  
Poznaj nasze przepisy!





# PULPETY w sosie koperkowym



🕒 40 minut

🍴 4 porcje

## Sposób przygotowania

1. Mięso mielone z indyka dopraw czosnkiem przeciśniętym przez praskę, solą i pieprzem. Formuj nieduże kulki (pulpety).
2. Na patelni rozgrzej masło, wrzuć szalotkę pokrojoną w kostkę i smaż przez 3 minuty.
3. Dodaj marchewkę pokrojoną w kostkę i smaż kolejne 3 minuty, zalej wodą. Kiedy woda zacznie wrzeć, dołóż pulpety z indyka, gotuj przez 5 minut pod przykryciem.
4. Mleko połącz z mąką i zalej pulpety, energicznie wymieszaj i dodaj 125 g serka. Gotuj na wolnym ogniu przez 7 minut. Dopraw solą i pieprzem. Na koniec wrzuć posiekany koperk.
5. Pulpety podawaj z kleksami serka i ulubioną sałatką.

## Składniki

- 400 g mięsa mielonego z indyka
- 1 ząbek czosnku
- sól i pieprz
- 1 łyżka masła
- 1 szalotka
- 1 marchewka
- 1 szklanka mleka
- 1 łyżeczka mąki
- 125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- 1 duży pęczek koperku
- 125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem

## Porada Przyjaciela

### Alternatywy dla mięsa z indyka

Jeśli masz ochotę, możesz śmiało zamienić mięso mielone z indyka na mięso z kurczaka, wieprzowiny lub wołowiny!

Dobrym pomysłem jest kupowanie mięsa „w kawałku”, a potem jego samodzielne zmielenie w maszynce do mięsa. Zainwestuj w taki sprzęt i zyskaj kontrolę nad świeżością, stopniem zmielenia i higieną!

# wegetariańska fasolka po bretońsku



🕒 30 minut

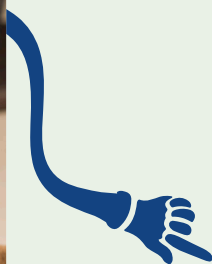
🍴 2 porcje

## Sposób przygotowania

1. Na głębokiej patelni rozgrzej olej, wrzuc cebulę pokrojoną w kostkę, papryczkę pokrojoną w drobną kostkę i czosnek przeciśnięty przez praskę, smaż 3 minuty.
2. Dołóż pomidory z puszki i gotuj przez 10 minut. Dopraw paprykami, kuminem, solą i pieprzem.
3. Dodaj fasolę, wymieszaj ze szczypiorkowym serem i całość gotuj jeszcze około 3 minut, aż danie będzie ciepłe.
4. Fasolkę serwuj z kleksami serka, posypaną szczypiorkiem.

## Składniki

2 łyżki oleju roślinnego  
1 cebula  
2 ząbki czosnku  
1 papryczka chili  
300 g dużej fasoli Jaś (ugotowanej)  
400 g krojonych pomidorów z puszki  
1 płaska łyżeczka papryki słodkiej  
1 płaska łyżeczka papryki ostrej wędzonej  
1 płaska łyżeczka kuminu  
125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem (do fasolki)  
125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem (na wierzch)  
2 łyżki posiekanego szczypiorku  
sól i pieprz



**Masz jeszcze pomidory?  
Przygotuj makaron!**



# Bruschetta z serkiem i jabłkiem



🕒 15 minut

🍴 2 porcje

## Sposób przygotowania

1. Kromki chleba upiecz na suchej patelni lub w opiekaczu.
2. Posmaruj pieczywo serkiem i obłóż cienkimi plasterkami jabłka, skrop sokiem z cytryny i oprósz pieprzem, obsyp listkami mięty.

## Składniki

2 kromki chleba  
125 g serka Philadelphia Light  
2 łyżeczki serka Philadelphia Light  
1 jabłko  
kilka listków mięty  
świeżo mielony pieprz  
sok z ½ cytryny





# sałatka szwabska



🕒 20 minut    🍴 4 porcje

## Sposób przygotowania

1. Szynek, ser żółty, ogórki kiszone i korniszony pokrój na drobne paski.
2. Cebulę posiekaj w drobną kostkę.
3. Wszystkie składniki połącz z 2 łyżkami serka, majonezem, musztardą i sokiem z kiszonych ogórków.
4. Dopraw solą i pieprzem.
5. Sałatkę podawaj z kleksami serka i ze świeżym szczypiorkiem.

## Składniki

6 grubych plastrów szynki drobiowej  
6 grubych plastrów sera żółtego  
4 ogórki kiszone  
2 ogórki korniszony  
½ czerwonej cebuli  
2 łyżki serka Philadelphia ze szczypiorkiem  
2 łyżki majonezu  
1 łyżeczka musztardy miodowej  
2 łyżki soku z kiszonych ogórków  
3 łyżki posiekanego szczypiorku  
125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem  
sól i pieprz

## Porada Przyjaciela

### Jak kroić cebulę, żeby nie płakać?

Przed krojeniem włóż warzywo do lodówki na ok. pół godziny. Jeśli nie możesz tyle czekać, po prostu zanurz cebulę w lodowatej wodzie. Do krojenia wykorzystaj bardzo ostry nóż lub specjalny siekacz. Staraj się odдыchać ustami, a nie nosem i jeśli to możliwe, uchyl okno.





# Tarta dyniowa



🕒 90 minut

🍴 8 porcji

## Sposób przygotowania

1. Wszystkie składniki na kruchy spód zmiksuj i zagnieć w kulę. Ciastem wyklej okrągłą formę do tarty, wstaw do lodówki.
2. Piekarnik rozgrzej do 180°C. Ciasto podziurkuj widelcem i piecz przez 10 minut.
3. Składniki na masę zmiksuj i przelej na upieczony spód ciasta, wyrównaj i piecz przez 40 minut. Wystudź, wierzch tarty udekoruj serkiem Milka, wyciskając ozdobne kleksy.

## Składniki

Składniki na spód:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżki serka Philadelphia Milka
- 2 łyżki brązowego cukru
- 1 łyżka kakao
- 180 g zimnego masła
- 2 żółtka

Składniki na masę:

- 300 g pulpy dyniowej (kawałki dyni piecz do miękkości w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 20 minut, zmiksuj na gładką masę)
- 125 g serka Philadelphia Original
- 2 jajka
- 1 łyżeczka cynamonu
- ½ szklanki brązowego cukru
- skórka otarta z 1 pomarańczy
- sok z 1 pomarańczy

100 g serka Philadelphia Milka





# Kasza manna z winogronami



🕒 30 minut    🍴 2 porcje

## Sposób przygotowania

1. Piekarnik nagrzej do 180°C (termoobieg), winogrona połóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piecz przez 20 minut.
2. W garnku wymieszaj kaszę z wodą, cukrem i solą. Gotuj, aż zgęstnieje (5 minut), cały czas mieszając, na koniec gotowania dołóż 125 g serka i mieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Kaszę manną przelej do dwóch misek, posyp winogronami i migdałami pociętymi na mniejsze kawałki. Na winogrona nałóż po łyżeczce serka.

## Składniki

- 1 szklanka kaszy manny
- 2 szklanki wody
- 125 g serka Philadelphia Light
- 2 łyżeczki serka Philadelphia Light
- 1 mała kiść winogron
- 1 garść migdałów
- 2 łyżki cukru
- 1 szczypta soli



## Porada przyjaciela

Nigdy nie wrzucaj kaszy do gotującej się wody. Dzięki temu unikniesz tworzenia się grudek. Przez cały proces gotowania energicznie mieszaj zawartość garnka, używając np. trzepaczki.



**Dla  
średnic  
zaawansowanych**



**You've GOT A  
FRIEND  
in PHILLY**

# 5 Porad kulinarnych dla średnio zaawansowanych kucharzy i cukierników

**1 Nie bój się eksperymentować w kuchni.**  
Odkrywaj nowe smaki i kreatywne połączenia składników. Poznawaj nowe techniki kulinarne. Wykorzystuj mniej znane produkty – ucz się ich obróbki.

**2 Inspiruj się innymi kulturami kulinarnymi.**  
Czerp kulinarne i cukiernicze inspiracje z różnych stron świata! Poznawaj regionalne tradycje, wykorzystuj składniki i przyprawy stosowane na całym świecie!

**3 Naucz się przeliczników kulinarnych.**  
Jedna mała łyżeczka mieści 5 g cukru i 6 g soli, a 250-mililitrowa szklanka – 170 g mąki pszennej typu 550. Skomplikowane? Może trochę! Skorzystaj z ogólnodostępnych w internecie tablic z przelicznikami – zacznij przyswajać wiedzę, która przyda Ci się w kuchni!

**4 Pracuj nad estetyką podawanych potraw.**  
O tym, że ludzie lubią jeść oczami, pewnie już się przekonałeś. Dlatego koniecznie zadbaj o detale, przygotowując się do prezentacji potraw. Dobieraj piękne naczynia i zastawę, a same specjały staraj się dekorować w estetyczny sposób – ziołami, przyprawami lub garniowanymi owocami.

**5 Bądź krytyczny wobec siebie!**  
Wyciągaj wnioski ze swoich kulinarnych dokonań! Oceniaj – co poszło Ci dobrze, a co źle. Dzięki temu, małymi krokami, będziesz doskonalił swój warsztat kulinarny lub cukierniczy.





# Bagietka z Pieczoną dynią i serkiem



🕒 30 minut 🍴 2 porcje

## Sposób przygotowania

1. Plastry dyni oprósz solą i pieprzem, przetłóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, skrop oliwą i piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C (termoobieg) przez 20 minut.
2. Bagietki przekrój wzdłuż, opiecz na suchej patelni wewnętrzne strony, posmaruj grubo serkiem i obłóż plasterkami upieczonej dyni. Na wierzch dyni połóż po pół łyżeczki serka, obsyp czerwonym pieprzem.

## Składniki

2 bagietki  
8 plasterów dyni (bez gniazd nasiennych)  
250 g serka Philadelphia Light  
4 łyżeczki serka Philadelphia Light  
1 łyżeczka czerwonego pieprzu w ziarnach  
oliwa do skropienia  
sól i pieprz



## Porada Przyjaciela

### Jaką dynię wybrać?

Do pieczenia najlepiej nadaje się odmiana hokkaido. Warzywo jest pokryte ciekawą, jadalną skórką. Ma delikatny, słodko-orzechowy smak. Drugą opcją jest dynia piżmowa o smaku przypominającym połączenie zwykłej dyni z masłem orzechowym. Należy ją obierać.

# Płatki owsiane z pieczarkami



🕒 20 minut    🍴 1 porcja

## Sposób przygotowania

1. Zagotuj wodę z płatkami owsianymi i solą, gotuj 3 minuty i dodaj 2 łyżki sera. Gotuj minutę.
2. Plastry szynki parmeńskiej ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, piecz przez 10 minut w 200°C (termoobiegi).
3. Na patelni rozgrzej masło, wrzuc pokrojone w plastry pieczarki, smaż 5 minut. Dopraw solą i pieprzem.
4. Owsiankę przelej do talerza, na wierzch wyłóż jajko pokrojone w plastry. Obsyp pieczarkami. Chipsy z szynki połam i dorzuć do owsianki. Dołóż pokrojone w ćwiartki rzodkiewki.
5. Na wierzch wyłóż kleksy sera. Polej pesto i posyp ulubionymi ziołami.

## Składniki

- 1 szklanka wody
- 4 łyżki płatków owsianych
- 1 szczypta soli
- 2 łyżki sera Philadelphia ze szczypiorkiem
- 1 jajko ugotowane na twardo (7 minut)
- 1 łyżeczka masła
- 5 pieczarek
- 3 plastry szynki parmeńskiej
- 3 łyżeczki sera Philadelphia ze szczypiorkiem
- 2 rzodkiewki
- 1 łyżeczka ziołowego pesto
- sól i pieprz
- 1 łyżka ulubionych ziół



**A może jednak na słodko?**



# kurczak curry z ananasem



🕒 30 minut    🍴 1 porcja

## Sposób przygotowania

1. Pierś z kurczaka pokrój na centymetrowe długie kawałki.
2. Czosnek przeciśnij przez praskę, imbir obierz i posiekaj w drobną kostkę.
3. Kawałki kurczaka oprósź solą i pieprzem, posmaruj czosnkiem, imbirem, curry, łyżką oleju i sosem sojowym.
4. Drugą łyżkę oleju rozgrzej na patelni, wrzuć kawałki kurczaka i cebulę pokrojoną w piórka, obsmaż z każdej strony na złoty kolor.
5. Obierz plastry ananasa, wytnij zdrewniały środek i pokrój na duże kawałki. Dołóż do kurczaka i smaź przez 5 minut. Zalej mlekiem kokosowym, wodą, dodaj serek i gotuj 6 minut.
6. Kurczaka podawaj posypanego kolendrą, skropionego limonką, oprószonego czerwonym pieprzem. Na wierzch wyłóż kleks sera. Jako dodatek świetnie sprawdzi się ryż albo makaron ryżowy.

## Składniki

- 2 łyżki oleju
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 2 cm korzenia imbiru
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka curry
- 1 pojedyncza pierś z kurczaka
- 2 plastry świeżego ananasa
- ½ szklanki mleka kokosowego
- ½ szklanki wody
- 125 g sera Philadelphia Original
- 1 łyżeczka sera Philadelphia Original
- 3 łyżki posiekanej kolendry
- kilka ziaren pieprzu czerwonego
- ¼ limonki
- sól i pieprz



# pierogi dyniowe



🕒 120 minut

🍴 4 porcje

## Sposób przygotowania

Przygotowanie farszu:

1. Skropioną oliwą dynię piecz ok. 30 minut w temperaturze 200°C.
2. Pokrojoną w drobną kostkę cebulę zeszklij na rozgrzanym oleju. Dynię wystudź i rozgnieć widelcem. Wymieszaj z cebulą, serkami, natką pietruszki. Dopraw skórką z cytryny, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, kilkoma kroplami tabasco, listkami tymianku, solą i pieprzem.

Przygotowanie ciasta:

3. Z podanych składników wyrób elastyczne ciasto. W razie potrzeby dodaj więcej mąki lub wody. Wałkuj na posypanej mąką stolnicą. Oderwij 1/3 część ciasta i rozwałkuj na cienki placek. Ringiem albo szklanką o średnicy 8 cm wycinaj kółka. Tak samo postępuj z resztą ciasta.
4. Farsz nakładaj łyżeczką na okrągłe placki, składaj na pół i dokładnie sklejać brzegi. Gotuj w osolonym wrzątku ok. 3 minuty od wypłynięcia pierogów. Wyciągaj łyżką cedzakową i podawaj z dodatkami.

Przygotowanie sosu:

5. Na patelni rozgrzej masło z oliwą. Wrzuć posiekaną szalotkę z czosnkiem. Smaż 2 minuty i dolej śmietankę, dodaj serek. Gotuj 5 minut i dołóż szczypiorek. Sosem polewaj ugotowane pierogi.
6. Na patelni upraż orzechy, polej miodem i przełóż na talerz. Po wystygnięciu posiekaj je i posypuj nimi serwowane pierogi. Wierzch pierogów udekoruj kleksami sera.

## Składniki

Ciasto pierogowe:

2 szklanki mąki pszennej + do podsypiania

około 150 ml gorącej wody

Farsz:

200 g dyni piżmowej bez skórki  
oliwa do skropienia dyni

2 cebule

4 łyżki oleju

125 g sera Philadelphia

ze szczypiorkiem

125 g sera Philadelphia z ziołami

3 łyżki posiekanej natki pietruszki

skórka otarta z 1 cytryny

1 łyżka posiekanych listków tymianku

1 ząbek czosnku

kilka kropel tabasco

sól, pieprz

Sos:

2 cebule szalotki

1 łyżka masła

2 łyżki oliwy

1 ząbek czosnku

1 szklanka śmietanki 30-36%

125 g sera Philadelphia

ze szczypiorkiem

2 łyżki posiekanego drobnego szczypiorku

1 garść orzechów włoskich

1 łyżka miodu



# carpaccio z gruszki z szynką parmeńską



🕒 10 minut

🍴 1 porcja

## Sposób przygotowania

1. Gruszkę pokrój w cienkie plasterki i ułóż na talerzu.
2. Na środek wyłóż rukolę i plastry szynki parmeńskiej.
3. Cebulę pokrój w piórka i posyp gruszką.
4. Dołóż kleksy serka, oprósz solą, pieprzem, listkami tymianku i skrop oliwą.

## Składniki

- 1 gruszka
- ¼ czerwonej cebuli
- 1 garść rukoli
- 3 plastry szynki parmeńskiej
- 2 gałązki tymianku
- 70 g serka Philadelphia z ziołami
- 1 łyżka oliwy
- sól, pieprz



## Porada przyjaciela

### Przystawka idealna na spotkania z przyjaciółmi.

Oryginalne carpaccio to nic innego jak surowe mięso wołowe pokrojone w bardzo cienkie plasterki. Wegetariańską alternatywą są właśnie warzywa lub owoce - najczęściej buraki lub gruszki. Organizując przyjęcie, przygotuj oba warianty, z myślą o przyjaciółtach niejedzących mięsa.





# sałatka z kaszą bulgur i dynią



🕒 30 minut    🍴 1 porcja

## Sposób przygotowania

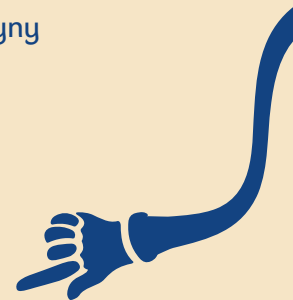
1. Kaszę ugotuj według wskazówek na opakowaniu.
2. Na patelni rozgrzej olej i usmaż na złoty kolor cebulę pokrojoną w piórka.
3. Dynię skrop oliwą, dopraw solą i pieprzem, połóż na blachę wyłożoną papierem i piecz przez 15 minut w piekarniku nagrzanym do 200°C (górną-dół).
4. Kaszę wymieszaj z cebulą i z 2 łyżkami posiekanego szczypiorku, przetóż na półmisek.
5. Posyp kaszę dynią, pestkami dyni, jabłkiem pokrojonym na cienkie plasterki i rukolą, dołóż kleksy serka.
6. Wymieszaj składniki sosu i polej nim sałatkę. Oprósz potrawę pozostałym szczypiorkiem i ziarenkami czerwonego pieprzu.

## Składniki

100 g kaszy bulgur  
2 szklanki dyni (pokrojonej w kostkę)  
1 łyżka oleju  
1 cebula  
1 garść rukoli  
½ jabłka  
2 łyżki pestek dyni  
2 łyżki oliwy  
125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem  
3 łyżki posiekanego szczypiorku  
6 ziarenek czerwonego pieprzu  
sól i pieprz

## Sos:

2 łyżki oliwy  
1 łyżka miodu  
3 łyżki soku z cytryny  
2 łyżki wody



Łap pomysły na inne sałatki!





# ciasto blondie z malinami



🕒 60 minut    🍴 12 porcji

## Sposób przygotowania

1. W misie miksera umieść masło i drobny cukier. Utrzyj do powstania jasnej i puszystej masy.
2. Wbij jajka, jedno po drugim, ucierając po każdym dodaniu do dokładnego połączenia się składników.
3. Dodaj skórkę cytrynową, sok z cytryny i łyżkę serka, zmiksuj.
4. Wsyp mąkę pszenną, wymieszaj, aż składniki się połączą.
5. Formę o wymiarach 28 x 18 cm wyłóż papierem do pieczenia. Przełóż ciasto do formy.
6. Piecz w temperaturze 150°C przez 25 minut lub do tzw. suchego patyczka.
7. Pozostaw do wystudzenia. Serek połącz z cukrem wanilinowym i udekoruj kleksami kawałki ciasta, ozdób malinami.

## Składniki

150 g masła  
 $\frac{3}{4}$  szklanki drobnego cukru do wypieków  
3 jajka  
skórka otarta z 2 cytryn  
2 łyżki soku z cytryny  
1 łyżka serka Philadelphia Light  
160 g mąki pszennej  
125 g serka Philadelphia Light  
1 łyżka cukru wanilinowego  
250 g malin





# Dutch Baby z awokado



🕒 30 minut    🍴 1 porcja

## Sposób przygotowania

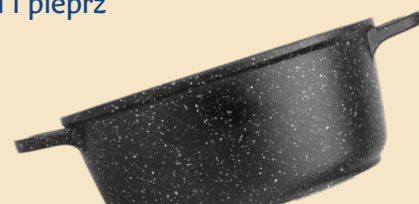
1. Składniki na ciasto zmiksuj na jednolitą masę.
2. Piekarnik razem z patelnią, którą można wkładać do piekarnika rozgrzej do 220°C (góra-dół). Rozpuść masło na patelni i wlej masę, piecz przez 20 minut.
3. Na drugiej patelni obsmaż boczek z obu stron. Wbij jajko i smaź do momentu ścięcia się białka.
4. Środek naleśnika posmaruj serkiem, nałóż boczek, awokado pokrojone w plasterki i jajko sadzone. Oprósz solą, pieprzem i listkami szaławii.

## Składniki

3 jajka  
½ szklanki mleka  
½ szklanki mąki pszennej  
2 szczypty soli  
3 łyżki masła

## Dodatki:

1 jajko  
3 plastry boczku  
½ awokado  
70 g serka Philadelphia z ziołami  
10 listków szaławii  
sól i pieprz



## Porada Przyjaciela

### To Ci się upieczel!

Dutch baby, czyli puszysty naleśnik, możesz przygotować, wykorzystując naczynie żaroodporne albo żeliwną patelnię. Potrawa najlepiej smakuje zaraz po wyjęciu z piekarnika.



# Dla mistrzów



You've GOT A  
FRIEND  
in PHILLY

# 5 Porad kulinarnych dla mistrzów

**1 Twórz własne przepisy na autorskie dania.**  
Redagowanie własnych przepisów lub udoskonalanie wcześniej poznanych receptur pozwala na wyrażenie swojego indywidualnego stylu i smaku kulinarnego lub cukierniczego. Znasz się doskonale na kulinariach, dlatego rozwijaj się i czerp satysfakcję z procesu tworzenia nowych potraw.

**2 Poznaj nowe, zaawansowane techniki kulinarne i cukiernicze.**  
Sous-vide, blanszowanie, kąpiele wodne, flambirowanie – to tylko kilka pozycji z długiej listy zaawansowanych technik dla zaawansowanych miłośników kulinariów. Poznaj je wszystkie!

**3 Zainwestuj w wysokiej jakości akcesoria i sprzęty kuchenne.**  
Choć wysokiej jakości akcesoria i sprzęt kuchenny mogą być kosztowne, to inwestycja, która zazwyczaj się zwraca! Pamiętaj, że w mistrzowskiej kuchni precyzja jest kluczowa, a zaawansowane, wielofunkcyjne sprzęty ułatwią Ci kontrolę nad procesem przygotowywania posiłków.

**4 Rozwijaj swoje zdolności degustacyjne.**  
Delektuj się każdym kęsem! Smakuj i oceniaj, naucz się identyfikować nawet subtelne niuanse smakowe i aromatyczne. Ta umiejętność pozwoli Ci także szybko rozpoznać jakość składników czy ich świeżość.

**5 Ucz się od innych mistrzów!**  
Doświadczeni oraz wyspecjalizowani kucharze czy cukiernicy często znają tajniki, których nie znajdziesz w książkach kucharskich. Rozmawiaj z nimi, bierz udział w warsztatach, korzystaj z tutoriali dla zaawansowanych dostępnych w internecie i inspiruj się pracą innych mistrzów.





# Paszтет Dyniowy



🕒 120 minut

🍴 10 porcji

## Sposób przygotowania

1. Dynię pokrój na mniejsze kawałki, piecz w 200°C przez 30 minut.
2. Obierz cebulę i pokrój w piórka. Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj czosnek pokrojony w plasterki i cebulę, smaż przez 10 minut razem z ziele angielskim i liśćmi laurowymi.
3. Zawartość patelni przetóż do blendera kielichowego, wyjmując liście laurowe i ziele angielskie. Dodaj upieczoną dynię, przyprawę i zmixuj na gładką masę.
4. Dosyp kaszę mannę i pozostaw na 5 minut. Ponownie zmixuj.
5. Dopraw solą, pieprzem i koncentratem, dodaj 2 łyżki sera i zmixuj.
6. Przetóż masę do foremki na pasztet wyłożonej papierem do pieczenia.
7. Piecz 40 minut w 180°C, wystudź pasztet. Podawaj na kromkach ulubionego pieczywa z kleksami sera ze szczypiorkiem i listkami natki pietruszki i koperku.

## Składniki

- 1½ kg dyni hokkaido
- 1 cebula
- 3 łyżki oliwy
- 2 ząbki czosnku
- 3 liście laurowe
- 3 ziela angielskie
- 1 łyżeczka imbiru
- ½ łyżeczki cynamonu
- ½ łyżeczki kuminu
- 2 łyżeczki tymianku
- 1 łyżeczka kurkumy
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki sera Philadelphia Light
- sól
- pieprz ziołowy
- 4 łyżki kaszy manny

## Porada przyjaciela

### Jaki blender kielichowy wybrać?

Przy zakupie blendera kielichowego zwróć uwagę na kilka ważnych aspektów:

- moc urządzenia - im więcej watów, tym większa wydajność
- pojemność kielicha - większy przyda Ci się podczas przygotowywania posiłku dla większej liczby osób
- regulację mocy i tryby działania (turbo, pulsacyjny)
- łatwość czyszczenia



- 125 g sera Philadelphia ze szczypiorkiem
- kilka listków natki pietruszki
- kilka gałązek koperku

# ZUPA PHO Z KREWETKAMI



🕒 420 minut 🍴 10 porcji

## Sposób przygotowania

1. Kości, pręgę i kuper zalej zimną wodą, doprowadź do wrzenia i gotuj na wolnym ogniu w dużym garnku (ok. 10-litrowym).
2. Na suchej patelni przez 5 min upraż: goździki, czarny pieprz, cynamon i anyż. Przetóń do garnka.
3. Dodaj szalotki, imbir i gotuj przynajmniej 6 godzin na małym ogniu. Dopraw sosem rybnym, cukrem i solą.
4. Wyciągnij mięso i przecedź bulion.
5. Podawaj z dodatkami: makaronem, mięsem z gotowania, kleksami serka, krewetkami, kolendrą i liśćmi bazylii tajskiej.
6. Zupę dopraw w talerzu według uznania: sosem rybnym, sojowym, dla ostrości srirachą albo płatkami chili.

## Składniki

1½ kg kości wołowych  
1½ kg pręgi wołowej  
1 kuper z kaczki  
4 szalotki (nieobrane)  
10 cm korzenia imbiru  
3 goździki  
1 łyżeczka ziarnistego czarnego pieprzu  
1 laska cynamonu  
2 gwiazdki anyżu  
sos rybny do smaku (ale nie mniej niż 12 łyżek)  
2 łyżki cukru brązowego  
sól do smaku  
200 g ugotowanego makaronu ryżowego/pszennego  
mięso z gotowania  
125 g serka Philadelphia ze szczyporkiem  
12 sparzonych krewetek  
1 pęczek kolendry  
liście bazylii tajskiej  
sosy: rybny, sojowy, sriracha  
chili w płatkach





# CHILI CON CARNE



🕒 90 minut

🍴 4 porcje

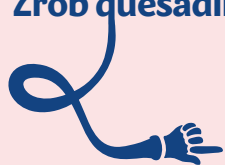
## Sposób przygotowania

1. Na patelni z grubym dnem rozgrzej olej i wrzuć cebulę pokrojoną w kostkę, dodaj drobno posiekany czosnek i chili. Smaż przez 3 minuty.
2. Stopniowo dodawaj zmieloną wołowinę, co chwilę mieszając, zrumień z każdej strony.
3. Dodaj pomidory, bulion, kmin rzymski, cukier i oregano. Przykryj i gotuj przez 45 minut, co jakiś czas mieszając.
4. Dołóż koncentrat pomidorowy, dopraw solą, pieprzem i gotuj przez 15 minut.
5. Z fasoli odlej płyn i dodaj ją do mięsa, gotuj pod przykryciem przez 3 minuty.
6. Podawaj z kleksami serka i świeżą kolendrą. Serwuj z opieczonymi tortillami albo z ryżem.

## Składniki

- 1 łyżka oleju
  - 1 cebula
  - 2 ząbki czosnku
  - 1 płaska łyżeczka chili
  - 500 g wołowiny (gulaszowej)
  - 300 g krojonych pomidorów
  - 2 łyżki koncentratu pomidorowego
  - 1 szklanka czerwonej fasoli z puszki
  - 1 łyżka suszonego oregano
  - 1 łyżeczka zmielonego kminu rzymskiego
  - 1 łyżka cukru
  - 100 ml bulionu lub wody
  - sól i pieprz
- 
- 3 łyżki kolendry
  - 125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem

Lubisz kuchnię meksykańską?  
Zrób quesadille!





# wegekotlet



🕒 40 minut    🍴 4 porcje

## Sposób przygotowania

1. Cebulę, cukinię i marchewkę zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Przełóż starte warzywa do miski. Dodaj ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę, 100 g serka, natkę, jajka, mąkę, dopraw całość solą i pieprzem, wymieszaj.
2. Formuj kotlety i smaż na rozgrzonym oleju po 3 minuty z każdej strony na złoty kolor.
3. Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj czosnek pokrojony w plasterki, smaż 3 minuty. Dołóż pomidory pokrojone w kostkę. Przypraw solą i pieprzem i gotuj przez 5 minut, na koniec dołóż 125 g serka i gotuj kolejne 2 minuty.
4. Na talerz nałóż kilka łyżek sosu, a na wierzch wegekotlety. Obsyp je listkami bazylii i dołóż kleksy serka.

## Składniki

3 łyżki oleju  
1 cebula  
1 ząbek czosnku  
1 cukinia  
1 marchewka  
100 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem  
3 łyżki posiekanej natki pietruszki  
2 jajka  
2 łyżki mąki pszennej  
sól i pieprz

## Sos:

3 łyżki oliwy  
3 ząbki czosnku  
3 pomidory  
125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem  
3 łyżki serka Philadelphia ze szczypiorkiem  
sól i pieprz  
kilka liści bazylii



# Wellington z łososiem



🕒 60 minut    🍴 5 porcje

## Sposób przygotowania

1. Na patelni rozgrzej masło, dołóż czosnek przeciśnięty przez praskę i szpinak. Dopraw solą, pieprzem i smaż do zmniejszenia objętości szpinaku. Wystudź, a następnie połącz z 125 g serka i parmezanem.
2. Filet dopraw solą i pieprzem. Na środek jednej połówki ciasta wyłóż połowę szpinaku (pod wielkość ryby).
3. Na szpinaku połóż filet z łososia i ponownie nałóż szpinak z serkiem. Przykryj połową ciasta i sklej boki (najlepiej widelcem). Odkrój nadmiar ciasta.
4. Wierzch ciasta delikatnie natnij w kratę i posmaruj rozkłóconym żółtkiem. Piecz w temperaturze 180°C (termoobieg) przez 20-25 minut.
5. Upieczonego łososiewego wellingtona pokrój na 2-centymetrowe kawałki i serwuj z kleksami serka i z ziołami.

## Składniki

- 1 filet z łososia bez skóry (200 g)
- 1 opakowanie ciasta francuskiego (prostokąt)
- 1 łyżka masła
- 2 ząbki czosnku
- 200 g szpinaku baby
- 125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem
- 1 łyżka parmezanu
- sól i pieprz
- 1 żółtko do posmarowania ciasta
- ulubione zioła do dekoracji
- 125 g serka Philadelphia ze szczypiorkiem

## Porada przyjaciela

### Jak filetować łososia?

Świeże ryby to podstawa mistrzowskiej kuchni. Dowiedz się, jak poprawnie filetować łososia:

- umytą rybę połóż na desce
- odetnij głowę i ogon
- natnij rybę wzdłuż osi grzbietowej, wzdłuż kręgosłupa (od strony głowy do ogona), na początku płytko, potem coraz głębiej
- mięso powinno oddzielać się od kręgosłupa
- powtórz czynność na drugiej połowie ryby
- usuń pęsetą ości

Przygotuj filet do dalszej obróbki.





# Stek z sałatką ziemniaczaną



🕒 45 minut

🍴 2 porcji

## Sposób przygotowania

1. Stek wyciągnij z lodówki.
2. Ziemniaki umyj i pokrój na ćwiartki, wrzuc do gotującej i osolonej wody, gotuj przez 20 minut. Odcedź i wystudź ziemniaki.
3. Posiekaj kapary, szalotkę i ogórki, połącz z ziemniakami. Dodaj oliwę i wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem.
4. Stek osusz ręcznikiem papierowym. Rozgrzej patelnię z grubym dnem, dodaj olej. Mięso oprósz solą i smaż po 3 minuty z obu stron.
5. Dodaj rozmaryn, tymianek, szalotkę pokrojoną w ćwiartki i masło. Mięso smaż jeszcze 3 minuty, co chwilę podlewając powstałym sosem.
6. Stek przełóż na drewnianą deskę i pozostaw na 3 minuty. Czosnek przetnij na pół i natrzyj obie strony mięsa. Mięso pokrój na plastry. Oprósz solą i pieprzem.
7. Na talerze nałóż sałatkę ziemniaczaną, na wierzch plastry mięsa, szalotkę i polej powstałym sosem. Z boku sałatki wyłóż rukolę. Udekoruj kleksami serka.

## Składniki

- 6 małych ziemniaków
- 1 łyżka kaparów
- 1 cebula szalotka
- 4 łyżki oliwy
- 2 ogórki korniszony
- 2 łyżki oleju
- 3 łyżki masła
- 2 szalotki
- 1 stek
- 1 ząbek czosnku
- 1 gałązka rozmarynu
- 2 gałązki tymianku
- 125 g serka Philadelphia z ziołami
- 1 garść rukoli
- sól i pieprz





# sernik kawowy



🕒 90 minut

🍴 6 porcji

## Sposób przygotowania

1. Espresso połącz z cukrem, gotuj na wolnym ogniu przez 15 minut do uzyskania emulsji.
2. Tortownicę o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia (sam spód).
3. Ciastka, serek Milka i masło przetłóć do blendera kielichowego i zmiksuj do powstania masy ciasteczkowej o konsystencji mokrego piasku. Przesyp do formy i wyrównaj łyżką.
4. Jajko, 500 g serka, mąkę, cukier i esencję z espresso zmiksuj na jednolitą masę i przetłóć do formy, wyrównaj wierzch.
5. Piecz w 150°C (górną-dół) przez 45 minut. Wyłącz piekarnik i odczekaj 15 minut, a następnie uchyl drzwiczki piekarnika i zostaw sernik do wystudzenia. Schłódź ciasto w lodówce przez 2 godziny.
6. Śmietankę ubij na sztywno i na koniec dodaj 100 g serka. Masę przetłóć do rękawa cukierniczego z dekoracyjną końcówką i ozdób wierzch sernika.

## Składniki

Spód:

150 g ciastek owsianych  
125 g serka Philadelphia Milka  
30 g masła

Masa serowa:

500 g serka Philadelphia Original  
1 jajko  
1 łyżka mąki pszennej  
3 espresso  
5 łyżek cukru brązowego

Krem:

½ szklanki śmietanki 36%  
(schłodzonej)  
100 g serka Philadelphia Milka



Poznaj inne przepisy  
na serniki!



# Φαττούτise z kremem kajmakowym



🕒 180 minut 🍴 12 porcji

## Sposób przygotowania

1. Piekarnik nagrzej do 160°C z termoobiegiem. Dwie blachy wyłóż papierem do pieczenia.
2. Białka ubij na sztywno z dodatkiem soli, stopniowo łyżka po łyżce dodawaj cukier, cały czas miksując (ok. 15 minut).
3. Gdy piana będzie gęsta i szklista, dodaj sok z cytryny oraz skrobię ziemniaczaną i miksuj jeszcze przez minutę. Dodaj garść posiekanych pistacji i wymieszaj łyżką.
4. Pianę podziel na dwie blachy do pieczenia, tworząc okręgi o średnicy ok. 21 cm.
5. Piecz na wyższym i niższym poziomie piekarnika przez 5 minut, następnie zmniejsz temperaturę do 120°C z termoobiegiem i piecz przez 1 godzinę i 30 minut. Po upieczeniu wyłącz piekarnik, uchył drzwiczki i pozostaw blaty na ok. 15 minut. Następnie wyjmij upieczone blaty i wystudź.
6. Śmietankę kremówkę ubij na gęstą śmietanową masę, dodaj kajmak i ubij na bardziej puszystą masę. Dodaj serek i zmiksuj.
7. Połowę masy wyłóż na blat bezowy, posyp połową pistacji, to samo zrób z drugim blatem. Podawaj bezpośrednio po udekorowaniu pistacjami.

## Składniki

6 białek  
szczypta soli  
300 g cukru  
1 łyżeczka soku z cytryny  
2 łyżeczki skrobi ziemniaczanej  
garść posiekanych pistacji  
  
250 g serka Philadelphia Light  
125 ml śmietanki 30% (zimnej)  
100 g masy kajmakowej  
garść posiekanych pistacji



# DLACZEGO WARTO MIEĆ PHILLY W LODÓWCE?

## MA WSZECHESTRONNE ZASTOSOWANIE

Wykorzystywany jest jako krem kanapkowy, ale znajduje również zastosowanie podczas przygotowywania potraw mięsnych, rybnych i warzywnych. Jest idealną bazą dla serników i ciast z kremami. Może być głównym składnikiem potraw lub występować w roli uzupełniającej, dekoracyjnej. Doskonale sprawdza się w przypadku przekąsek typu *finger food*.

## CHARAKTERYZUJE SIĘ WYJĄTKOWO KREMOWĄ KONSYSTENCJĄ

Wyjątkowo kremowy serek Philly dodaje lekkości specjałom kuchni tradycyjnej i nowoczesnej. Często wykorzystuje się go do przygotowywania delikatnych kremów do tortów, ciast i deserów. Jego konsystencję doceniają także miłośnicy zup oraz sosów (serek Philadelphia nadaje się do ich zagęszczania i zabiliana).

## URZEKA DELIKATNYM SMAKIEM

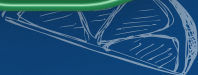
Śmietankowy serek jest delikatny i zachwyca swego rodzaju neutralnością: uzupełnia inne smaki lub podkreśla ich głębię. W wersji czekoladowej uzyskuje dodatkowy wymiar słodczy. Kremowa konsystencja sera doskonale współgra ze smakiem alpejskiej czekolady, tworząc połączenie, które rozpytywa się na języku.

## JEST DOSTĘPNY W 5 WARIANTACH SMAKOWYCH

W Polsce dostępnych jest pięć smaków sera Philadelphia: Original (kultowy śmietankowy), Light (z obniżoną zawartością tłuszczu), Milka (z alpejską czekoladą), z ziołami (m.in. rozmarynem, tymiankiem i bazylią) i ze szczypiorkiem (idealny do potraw śniadaniowych).

## IDEALNIE KOMONUJE SIĘ Z RÓŻNEGO TYPU SKŁADNIKAMI

Serek Philadelphia jest znany niemalże w każdym miejscu na świecie. Doskonale łączy się z różnymi smakami: ostrym, słodkim, słonym, kwaśnym, a nawet gorzkim. Idealnie komponuje się z różnymi składnikami, takimi jak warzywa, owoce, mięso, ryby, pieczywo czy makaron. Jego smak można podkreślić odpowiednio dobranymi przyprawami.



You've GOT A  
FRIEND  
in PHILLY

